

CUSCUZ COM COCO SECO

INGREDIENTES

500 g de farinha de milho

1 colher de sopa rasa de sal

6 colheres de sopa de açúcar

1/4 de água (ou quanto baste para umedecer a massa)

1 coco seco pequeno

500 ml de água quente

MODO DE PREPARO

Primeiro abra o coco seco e descasque.

Corte em cubinhos e coloque para bater no liquidificador junto com a água quente por 1 minuto.

Coe e separe o leite de coco.

Em uma vasilha coloque a farinha de milho, o sal, o açúcar, o coco batido e a água.

Misture até formar uma farinha úmida.

Coloque a massa no cuscuzeiro, sem apertar, e cozinhe por 15 minutos.

Sirva com o leite de coco fresco.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28305-cuscuz-com-coco-seco.html>