

CUSCUZ DE TAPIOCA DA VOZINHA JADIL

INGREDIENTES

3 xícaras de tapioca
1/2 litro de leite
1 garrafinha de leite de coco
2 colheres de sopa de açúcar
1 colher de sopa rasa de margarina
50 g de coco ralado (1 pacote)
1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, junte a tapioca e o coco ralado, reserve.

Esquente o leite sem ferver.

Em uma tigela maior, junte o leite, o açúcar, a margarina, o leite de coco e o sal.

Junte a tapioca com o leite, coloque em uma travessa e aguarde esfriar para servir.

Leva uns 20 minutos.

Após frio, a tapioca hidrata e fica mais consistente e bem cremosa, portanto antes de esfriar tem que acertar o ponto.

Não pode ficar nem líquido e nem duro.

Vá acrescentando mais tapioca ou mais leite (sempre morno), se necessário.

Pode usar coco ralado fresco.

Fica ainda mais saboroso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28398-cuscuz-de-tapioca-da-vozinha-jadil.html>