

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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