

CUSCUZ DE TAPIOCA A MODA

INGREDIENTES

500 g de tapioca

1 garrafa de leite de coco (500ml)

1 xícara de açúcar (pode ser menos ou mais a gosto)

1 colher de café de sal

coco ralado natural, a gosto, 1 ou 2 saquinhos (de saquinho, melhor o úmido, adoçado ou não)

1 litro de leite quente (pode ser leite em pó integral instantâneo diluído)

Se colocar o coco ralado adoçado, diminua o açúcar

MODO DE PREPARO

Misture bem o leite de coco, o açúcar, o sal, parte do coco ralado e a tapioca.

Coloque essa mistura em uma forma ou pirex e adicione o leite bem quente. Misture e deixe descansar por 3 a 4 horas, até que a tapioca tenha absorvido todo o leite, tampando com uma tampa ou com um pano de prato branco limpo. Coloque dentro do forno desligado para ficar bem abafado. Depois de ter absorvido bem o leite, leve a geladeira para ficar geladinho. Antes de servir, coloque por cima do cuscuz, o restante do coco ralado e um pouco de leite misturado com leite de coco gelado ou morno, a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32558-cuscuz-de-tapioca-a-moda.html>