

CUSCUZ DE TAPIOCA PERFEITO

INGREDIENTES

- 250 g de tapioca
- 1 litro de leite integral
- 1 lata de leite condensado
- Coco natural a gosto

MODO DE PREPARO

Ferva o leite. Quando ele estiver bem quente adicione a lata de leite condensado.

Enquanto o leite esquenta ponha a tapioca e o coco em uma travessa, a mesma onde o cuscuz vai ser servido. A travessa não pode ser muito pequena porque o caroço da tapioca vai inchar bem e, então, vai aumentar bastante o volume.

Quando o leite, já com o leite condensado, estiver fervendo jogue uma parte deste na tapioca e mexa bem. Depois acrescente um pouco mais do leite e mexa novamente. Faça isso várias vezes até o leite acabar, não se esqueça de mexer sempre.

Espere aproximadamente 4 minutos entre uma "regada" de leite e outra. Não tenha medo de mexer, mesmo se ele estiver começando a ficar durinho em baixo. É isso que vai deixar seu cuscuz cremoso e com as bolinhas inteiras.

Depois deixe a tapioca descansar até absorver todo o leite e pronto! Seu cuscuz está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39245-cuscuz-de-tapioca-perfeito.html>