

CUSCUZ DE TAPIOCA DO LÚCIO CÉZAR

INGREDIENTES

- 500 g de tapioca granulada
- 100 g de coco ralado
- 1 vidro de 200 ml de leite de coco
- 2 xícaras de açúcar não muito cheias (adoce ao seu gosto)
- 1 litro e mais 1 copo de leite fervente
- 1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Coloque num pirex grande, a tapioca e misture com o açúcar.

Hidrate o coco ralado com o leite de coco e misture na tapioca com o açúcar. Coloque uma pitada de sal e misture bem os ingredientes.

Jogue leite fervente mexendo bem para que todos os ingredientes fiquem bem misturados. Abafe com uma toalha e deixe por uns 15 minutos. Retire a toalha e prove para ver se está molinho ou precisa um pouco mais de leite.

Se quiser pode salpicar coco ralado por cima.

É gostoso quentinho ou até mesmo frio.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39493-cuscuz-de-tapioca-do-lucio-cezar.html>