CUSCUZ DA VOVÓ

INGREDIENTES

1 pacote de floco de milho

sal a gosto

1 litro de leite fervido

500 g de queijo coalho picado

1 copo de requeijão

4 colheres de manteiga

água

MODO DE PREPARO

Molhe o floco de milho, adicione o sal e leve ao fogo para cozinhar o cuscuz, lembrando que para o cuscuz ficar fofinho o ponto certo de molhar a massa é quando você molha o suficiente até conseguir fazer uma bolinha com a massa, para isso adicione a água aos poucos.

Deixe cozinhar por 25 minutos na cuscuzeira e reserve.

Ferva o leite e, ao apagar o fogo, junte a manteiga ao leite, coloque o cuscuz em uma vasilha grande, despeje todo o leite sobre o cuscuz, acrescente o queijo picado e o requeijão, misture bem.

Tampe a vasilha, aguarde 20 minutos para que o cuscuz absorva todo o leite e está pronto para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45163-cuscuz-da-vovo.html