

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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