

# O VERDADEIRO CUSCUIZ DE TAPIOCA BAIANO

## INGREDIENTES

3 xícaras de tapioca quebradinha

Leite retirado de 1 coco seco

Açúcar a gosto

1 pitada de sal

coco ralado para decorar

## MODO DE PREPARO

Quebre um coco seco, descasque e coloque em pequenos pedaços dentro do liquidificador. Adicione 1 copo americano e meio de água morna e bata bem. Depois coloque em uma peneira e esprema com as mãos para sair todo o leite do coco. Reserve o coco espremido. Coloque o leite retirado do coco em um recipiente e vá adicionando o açúcar até que fique doce ao seu gosto, a pitada de sal e misture. Em outro recipiente coloque a tapioca e jogue o leite de coco por cima que fique pelo menos 2 dedos de líquido acima da tapioca. Cubra com uma tampa e deixe a tapioca absorver todo o líquido e inchar fora da geladeira por pelo menos 30 minutos. Depois desenforme e cubra por cima com coco ralado reservado. Se preferir regue leite condensado por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52056-o-verdadeiro-cuscuz-de-tapioca-baiano.html>