

CUSCUZ BAIANO DE MILHO

INGREDIENTES

2 xícaras de flocão de milho

1/2 xícara de farinha de tapioca

1 xícara de água filtrada

1 colher de sobremesa de açúcar

1 colher de chá de sal

Leite de coco morno

Manteiga

MODO DE PREPARO

Em uma tigela misturar o flocão com a tapioca. Na xícara com água misturar o açúcar com o sal e adicionar ao flocão misturando bem. Levar a geladeira para descansar durante quinze minutos. Colocar no cuscuzeiro e cozinhar por quinze minutos. Servir quente com manteiga e leite de coco morno.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53514-cuscuz-baiano-de-milho.html>