



```html

## Cuscuz de Tapioca Cremoso

### Ingredientes (para 2 pessoas):

1 xícara (chá) de tapioca granulada  
200 ml de leite de coco  
1/2 lata (aproximadamente 200g) de leite condensado  
200 ml de leite integral  
Uma pitada de sal (opcional, para realçar o sabor)

### Modo de Preparo:

Em uma tigela grande, adicione a tapioca granulada e a pitada de sal.

Aqueça o leite integral no fogão ou micro-ondas até que esteja morno, mas sem ferver. Despeje o leite morno sobre a tapioca e misture bem. Deixe hidratar por 15 a 20 minutos, mexendo ocasionalmente para garantir que a tapioca absorva o líquido e não forme grumos.

Enquanto a tapioca hidrata, misture o leite de coco e o leite condensado em uma panela. Leve ao fogo médio, mexendo sempre, até aquecer bem e os ingredientes estarem totalmente incorporados. Não é necessário ferver.

Despeje a mistura quente de leite de coco e leite condensado sobre a tapioca hidratada. Mexa vigorosamente por alguns minutos até que a mistura comece a engrossar e a tapioca absorva o líquido, adquirindo uma consistência cremosa.

Transfira o cuscuz para um refratário ou tigelas individuais. Cubra com plástico filme (em contato com o cuscuz para não formar uma "pele") e leve à geladeira por, no mínimo, 2 horas, ou até firmar completamente.

Sirva gelado.

### Preparo

15-20 minutos (ativo)

## Cozimento

Não há cozimento no fogão/forno. Tempo de refrigeração: 2 horas ou mais.

## Serve

Serve 2 pessoas

## Dieta

Sem glúten (naturalmente), Contém laticínios

## Dica

---

*Para um toque especial, sirva com coco ralado fresco por cima ou uma pitada de canela em pó. Se tiver frutas frescas, como manga ou morango, pode acompanhá-lo para um contraste delicioso.*

Sua receita foi enviada também para o e-mail: clarissdw@gmail.com

```