

``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

...