

CUSCUZ DE FLOCÃO DE MILHO

INGREDIENTES

- 1/2 pacote de flocão de milho
- 1 garrafa pequena de leite de coco
- 1 creme de leite
- 1 1/2 copo de açúcar
- 1 colher (sobremesa) de sal
- 1 pacote pequeno de coco em flocos
- 6 copos de água
- 1 copo de leite (preferencialmente leite em pó dissolvido bem forte)
- 1 colher de margarina

MODO DE PREPARO

Coloque os 6 copos de água em uma panela

Acrescente o açúcar, o sal e o leite de coco

Quando a água estiver morna, coloque a manteiga, o creme de leite, o coco em flocos e meio pacote de flocão de milho

Mexa sem parar até você sentir que está soltando do fundo da panela; a consistência é parecida com a de um mingau durinho

Coloque a massa em uma forma de sua preferida, untada com manteiga

Deixe esfriar por aproximadamente 10 minutos e desenforme

Coloque o leite e o coco por cima

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/9751-cuscuz-de-flocao-de-milho.html>