

Cuscuz de Tapioca

Ingredientes

500g de tapioca

800 ml de água

600 ml de leite integral

200 ml de leite de coco

2 xícaras (chá) de açúcar

Uma pitada de sal

1 coco médio ralado (200 a 300g de coco fresco ralado ou dois pacotes de coco ralado de 100g)

1 lata de leite condensado

Modo de Preparo

Coloque a tapioca em uma tigela, junte o sal e o açúcar, misturando tudo.

Ferva a água, o leite e o leite de coco juntos. Quando levantar fervura, despeje-a sobre a tapioca, mexendo bem. Cubra tudo, abafando a tigela. Minutos depois a mistura começará a ficar na consistência de um mingau. Junte a metade do coco ralado e misture bem. Coloque a massa em uma travessa (pirex) ou em tigelinhas individuais, nivelando com uma colher. Espere esfriar mais uns minutos e salpique o restante do coco sobre o cuscuz.

Tampe e leve à geladeira para que o resfriamento/endurecimento se complete (demora umas três/quatro horas).

Antes de servir, derrame um fiozinho de leite condensado sobre cada porção (corte em pedaços, se for o caso).

