



CUSCUZ



INGREDIENTES

- 500G DE FLOCÃO DE MILHO;
- 2 COLHERES DE SOPA DE GERGELIM;
- 2 COLHERES DE SOPA DE MANTEIGA (OU MANTEIGA DE COCO SABOR MANTEIGA);
- SAL À GOSTO;
- 1/2 XÍCARA DE CHÁ DE AMIDO DE MILHO (PARA A OPÇÃO 2).

MODO DE PREPARO

- OPÇÃO 1:

EM UM RECIPIENTE, HIDRATE O FLOCÃO DE MILHO COM ÁGUA FILTRADA (DEIXE A MASSA BEM MOLHADA) E AGUARDE APROXIMADAMENTE 10 MINUTOS. EM UMA CUSCUZEIRA, ESPERE A ÁGUA FERVER E ADICIONE O FLOCÃO DE MILHO HIDRATADO E COZINHE POR APROXIMADAMENTE 15 MINUTOS.

EM UM RECIPIENTE, JUNTE O CUSCUZ COZIDO, A MANTEIGA, O SAL E O GERGELIM E MISTURE BEM. ESTÁ PRONTO!

- OPÇÃO 2:

PARA FORMAR UM BOLINHO DE CUSCUZ, SIGA OS PASSOS ACIMA DESCRITOS E ACRESCENTE AMIDO DE MILHO DILUÍDO EM UM POUCO DE ÁGUA E MISTURE BEM. A MASSA FICARÁ MAIS PASTOSA.

DISTRIBUA A MASSA EM FORMINHAS DE SILICONE APERTANDO BEM COM UMA COLHER PARA COMPACTAR A MASSA.

ASSE POR APROXIMADAMENTE 15 MINUTOS A 180°C. ESPERE ESFRIAR, DESENFORME E ESTÁ PRONTO!

