

Cuscuz

Flocos de milho hidratado e cozido no vapor. Pode variar a receita, utilizando o flocão de arroz em substituição ao de milho.

🕒 Preparação 5 minutos ● Total 20 minutos 1 porção

Ingredientes

ou
80 gramas de farinha de milho amarela
ou
40 gramas de bebida, água de torneira

ou
1 pitada de sal (1 sachê de 1g)

Método de preparo

- 1 Colocar a farinha de milho flocada (flocão de milho para cuscuz) em um recipiente juntamente com o sal e adicionar a água para hidratar por no mínimo 15 min.
- 2 Após a hidratação, colocar a massa em uma cuscuzeira e deixar cozinhar até que o vapor saia pela tampa superior da cuscuzeira.