



## Cuscuz de Milho Nordestino

### Ingredientes:

- 1 vidro de leite de coco (200 ml)
- 500 ml de leite
- 100 g de coco ralado
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (café) de sal moído iodado
- 250g de kimilho



### Para polvilhar:

- Coco ralado

### Preparo:

- Numa panela grande coloque o leite de côco, o leite, o côco ralado, o açúcar e o sal moído iodado.
- Quando ferver, acrescente o kimilho aos poucos e sempre mexendo para não empelotar.
- Cozinhe em fogo baixo, sempre mexendo até formar uma massa úmida e firme.
- Umedeça uma forma tipo pudim e coloque a massa do cuscuz, pressionando levemente.
- Desinforme e decore com côco ralado.



Fonte: [http://www.yoki.com.br/retorno\\_busca.asp?ori=alfa](http://www.yoki.com.br/retorno_busca.asp?ori=alfa)