



## Cuscuz de Milho



**Rendimento**

12 porções



**Tempo de preparo**

01:00

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Farinha de milho flocada	10 xícaras (chá)	750 g
Água	2 e meia xícaras (chá)	500 ml
Caldo SAZÓN® Profissional Legumes	1 colher (sopa)	20 g

## Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque o flocão de milho e o Caldo SAZÓN® Profissional, junte a água, aos poucos, e misture bem com a ponta dos dedos (não deixe acumular água no fundo). Cubra com plástico-filme e deixe hidratar por 10 minutos.
2. Em uma cuscuzeira ou panela para cozinhar no vapor, coloque o cuscuz hidratado e cozinhe por 25 minutos, ou até que esteja macio e soltinho. Retire do fogo e sirva em seguida.