# Cuscús dulce

**Dificultad:**

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 0min
Tiempo total: 20min , Número de porciones: **2**

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Daniela

**Url:** https://srecetas.es/cuscus-dulce

## Preparación

Vierta agua hirviendo sobre el cuscús. Mezcle, tape y deje que se hinche durante unos 10 minutos. Mezcle con miel. Vierta el cuscús aún caliente en un plato, decore con canela, dátiles y pasas sultanas.

### Tip para la receta

Para tenerlo aún más dulce, utilice el azúcar en lugar de miel.

## Ingredientes

- 150 gramo/s Cuscús
- 300 gramo/s Agua
- 1 cucharada/s Miel
- 1 poco Canela molida
- 1 puñado/s Uva pasa (amarilla)
- 1 puñado/s Dátil

## Categorías

Un día normal, Árabe, Vegetariana, Todo el año, Económico, Frutas, Comida para todos los días, Rápida, Desayuno, Dulces