CANJICA BRANCA FÁCIL E RÁPIDA

INGREDIENTES

500 g de canjica branca (canjica de milho)

200 g de coco ralado açucarado

200 g de amendoim triturado

1 lata de leite condensado

1 caixa de leite

8 colheres de açúcar

água para o cozimento

canela a gosto (opcional)

MODO DE PREPARO

Deixe a canjica de molho por 4 horas em 1 litro de água e as 8 colheres de açúcar

Após esse período, escorra a canjica

Coloque na pressão com 2 litros de água por 20 minutos; não ultrapasse esse tempo e comece a marca

Depois de cozida, escorra a água que ficará bem cremosa

Troque de panela e tempere a canjica com o leite, leite condensado, coco e o amendoim a gosto

Se preferir, pode colocar canela no hora de servir

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/10759-canjica-branca-facil-e-rapida.html