CANJICA GOURMET DE FERRERO ROCHER

INGREDIENTES

500 g milho de canjica

1 caixa de leite condensado

500 ml de leite integral

100 g de amendoim ou avelã triturado .

150 g de creme de avelã

MODO DE PREPARO

Deixe a canjica de molho por 4 horas.

Após esse tempo, coloque para cozinhar.

Após cozido, escorra e coloque em uma panela com o leite integral e o leite condensado e leve ao fogo ate engrossar.

Coloque em uma tigela e encima da canjica coloque o creme de avelã e salpique amendoim triturado ou avelã e está pronto!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13096-canjica-gourmet-de-ferrero-rocher.html