CANJICA / MUGUNZÁ / CHÁ DE BURRO

INGREDIENTES

1 pacote de milho para canjica de 500 g

2 vidros de leite de coco de 500 ml

2 latas (ou caixa) de leite condensado

2 litros de leite

2 litros de água fervente

MODO DE PREPARO

Numa panela de pressão coloque a água para ferver.

Despeje o milho numa bacia pequena e lave o milho.

Acrescente o milho lavado à água, quando estiver fervendo.

Cozinha o milho em panela de pressão em fogo baixo, após a panela pegar pressão, por cerca de 30 minutos.

Após 20 minutos sempre mexa a panela para ver se ainda tem água e para o milho não grudar no fundo da panela.

Acrescente os dois litros de leite, as duas garrafas de leite de coco e as duas latas de leite condensado.

Mexa em fogo baixo por volta de 25 minutos até que o caldo fique grosso em ponto de mingau.

Caso goste, você pode acrescentar 8 cravos-da-índia, eu prefiro sem.

Prefiro um pouquinho de canela (a gosto) na hora de servir.

Esta receita pode ser servida quente ou gelada, vai da sua preferência.

Eu particularmente gosto das duas formas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13709-canjica-mugunza-cha-de-burro.html