

# CANJICA COM AMENDOIM E COCO

## INGREDIENTES

500 g de canjica de milho branca  
2 l de água  
1 xícara grande de amendoim (torrado e sem casca)  
2 latas de leite condensado  
1 lata de creme de leite  
200 ml de leite de coco  
400 ml de leite  
7 colheres de açúcar  
120 g de coco ralado úmido  
canela em pó a gosto

## MODO DE PREPARO

Deixe a canjica de molho de um dia para o outro (ou por 10 horas no mínimo).

Troque a água da canjica e leve para cozinhar na panela de pressão (com 4 dedos de água acima da canjica) por 30 minutos.

Tire toda água da panela de pressão e coloque somente o grão em outra panela.

Bata no liquidificador por 3 min o leite, leite condensado, creme de leite, leite de coco e o amendoim.

Despejar a mistura sobre a canjica na panela com o fogo desligado.

Adicionar o coco ralado e o açúcar.

Deixe ferver por 5 minutos (sempre mexendo para não grudar no fundo).

Polvilhe a canela em pó por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15036-canjica-com-amendoim-e-coco.html>