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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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