CANJICÃO DA OÇA

INGREDIENTES

500 g de Milho de Canjica

500 g de amendoim

2 litros de água

3 litros de leite

2 copos americanos de açúcar

200 ml de leite de coco

1 caixa de leite condensado

1 pacote de Coco ralado

MODO DE PREPARO

Deixa o milho de molho por no mínimo 1 hora em 2 litros de água.

Depois coloque o milho em uma panela de pressão grande com essa água que ele ficou de molho e deixe cozinhar por uns 40 minutos, abre a panela e olhe, se estiver meio duro ainda deixe cozinhar mais tempo. Nesse mesmo tempo de cozimento coloque o amendoim pra torrar no forno por uns 20 minutos (Quando o amendoim estiver fazendo barulho de casca soltando está bom), depois deixe o amendoim esfriar e tire as cascas dele.

Quando o milho estiver cozido escorre a água e coloque o leite, açúcar, leite condensado, leite de coco e o coco ralado, deixe ferver uns 20 minutos em fogo baixo sem pressão.

Depois coloque o amendoim e mexa e deixa ferver mais uns 10 minutos e está bom.

No mesmo dia ele fica ralo, mas no dia seguinte ele fica bem grosso, se colocar pouco leite vai ficar muito duro.

Eu coloco os amendoins inteiros, mas pode triturar metade e colocar pra ficar escurinho o canjicão. Fica delicioso.

Quando esfriar coloque na geladeira, ele é melhor comer gelado é bom apetite.

Não uso canela e nem cravo, mas fica a critério de vocês se quiserem usar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15928-canjicao-da-oca.html