

CANJICA NORDESTINA PRÁTICA

INGREDIENTES

- 5 xícaras de milho verde cozido fresco
- 2 litros de leite de coco fresco
- 1 e 1/2 xícara de açúcar
- 2 colheres (sopa) cheia de amido de milho
- 1 colher (sobremesa) rasa de sal
- 50 ml (chá) de canela e erva-doce juntos
- 1 colher (sopa) de margarina

MODO DE PREPARO

Bata tudo no liquidificador exceto a margarina e coe em peneira fina para uma panela.

Adicione a margarina na panela e leve ao fogo sempre mexendo.

Após a fervura, a canjica irá engrossar, deixe cozinhar por aproximadamente 15 minutos, sempre mexendo.

Coloque em uma travessa grande e adicione canela em pó a gosto em cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16477-canjica-nordestina-pratica.html>