CANJICA (RECEITA DA MINHA MÃE)

INGREDIENTES

250 g de canjica amarela

1 lata de leite condensado (395 g)

50 g de coco ralado

Amendoim torrado e moído a gosto

1,5 litro de leite

1 pitada de sal

2 copos (190 ml) de açúcar

2 litros de água

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, coloque a canjica e cubra com o dobro de água, e deixe de um dia para outro ou algumas horas.

Jogue a água fora e coloque a canjica na panela de pressão com no máximo 2 litros de água.

Tampe a panela e deixe na pressão por 30 minutos (fique atento para que sua panela não esteja com a válvula entupida).

Destampe a panela e retire uma concha rasa de canjica e caldo para triturar no liquidificador e, em seguida, coloque de volta na sua receita.

Acrescente 1,5 litro de leite quente.

Acrescente 2 copos (190 ml) de açúcar (observação: coloque aos poucos para ir observando se a quantidade de doce está do seu gosto).

Coloque uma pitada de sal (uma ponta de colher), e em seguida, adicione o leite condensado.

Adicione, aos poucos e mexendo ao mesmo tempo, o coco ralado.

Da mesma forma, aos poucos e mexendo ao mesmo tempo, acrescente o amendoim torrado e moído.

Observação: abaixe o fogo após a mistura ferver.

Agora é só ir mexendo de tempo em tempo durante cerca de 15 minutos, ou até adquirir um pouco de consistência.

Retire do fogo, deixe esfriar um pouco e sirva (a medida em que a canjica esfria, ela apura mais).

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16630-canjica-receita-da-minha-mae.html