CANJICÃO COM AMENDOIM

INGREDIENTES

1/2 kg de canjica de milho

2 litros de leite (ou 1 1/2 litro de leite)

5 litros de água

2 xícaras de açúcar

1 lata de leite condensado

500 g de amendoim torrado e sem casca

1 colher (café) de sal

250 g de coco ralado (opcional)

MODO DE PREPARO

Lave o milho e deixe-o de molho por 1 hora com 2 litros de água.

Em uma panela de pressão, coloque o milho com a água na qual estava de molho, acrescente os outros 3 litros de água e leve ao fogo.

Quando começar a ferver, tampe a panela de pressão, abaixe o fogo e deixe cozinhar por 1 hora e 20 minutos.

Em uma panela separada, ferva o leite com açúcar e deixar engrossar um pouco.

Triture o amendoim no liquidificador (use um pouco do leite).

Acrescente o leite, o amendoim, o sal, o coco (se for o caso) e o leite condensado na panela de pressão, e ferva (sem pressão) só um pouco para pegar gosto, desligando o fogo em seguida.

E está pronto!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16941-canjicao-com-amendoim.html