

CANJICA 4 LEITES DELICIOSA

INGREDIENTES

500 g de canjica amarela boa
1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
10 colheres de leite em pó
3 copos de água (até cobrir bem a canjica)
1 copo de leite
Coco ralado
Canela em pó
1/2 barra de chocolate branco

MODO DE PREPARO

Deixe a canjica de molho de um dia para o outro.

Coloque na panela de pressão com a água por 20 minutos até ela cozinhar — fogo alto durante 20 minutos já é o suficiente.

Após cozida, coloque o leite condensado, o leite em pó, o leite e o coco.

Deixe cozinhando por 10 minutos, sempre mexendo.

Em seguida, verifique se os grãos estão molinhos.

Adicione o chocolate branco bem picado e mexa bem.

Por último, adicione o creme de leite e a canela.

Sirva bem quente ou gelada.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16943-canjica-4-leites-deliciosa.html>