

## 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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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