

CANJICA DA SU

INGREDIENTES

500 g canjica branca

1 litro de leite

1 xícara de açúcar se preferir mais doce

1 caixa de leite condensado 395 g

1 caixa de leite de coco 200 g

100 g coco ralado

2 canela em pau

canela em pó a gosto

cravo a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe a canjica com água, cravo e canela em pau por aproximadamente 30 minutos.

Após o cozimento escorra a água, se preferir transfira para outra panela.

Leve ao fogo e adicione leite, açúcar, leite condensado, leite de coco e coco ralado.

Deixe cozinhar por mais 20 minutos ou até engrossar.

No fim do preparo, polvilhe canela em pó a gosto.

Pode ser consumido quente ou gelado e bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17012-canjica-da-su.html>