

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>