

# CANJICA MINEIRA COM AMENDOIM

## INGREDIENTES

500 g de canjica branca  
100 g de amendoim torrado  
2 vidros de leite de coco  
2 caixa de leite condensado  
3 litros de leite  
2 canela de pau  
coco ralado 200 g  
1 colher de manteiga

## MODO DE PREPARO

Coloque a canjica para cozinhar na panela de pressão com a canela.

Deixe 30 minutos na pressão.

Depois de cozida, escorra toda água e reserve a canjica.

Pegue 1/3 da canjica e leve ao liquidificador para bater junto com coco ralado, amendoim e leite.

Bata junto com 1 litro de leite ou o quanto couber no liquidificador por 3 minutos.

Leve a uma panela grande a mistura do liquidificador, a canjica, o leite condensado, a manteiga e complete com leite.

Deixe em fogo baixo até levantar ferver, mexendo para não queimar o fundo.

Depois que levantar ferver está pronto e pode servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/17102-canjica-mineira-com-amendoim.html>