

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 fervura, mexendo para não queimar o fundo.

Depois que levantar fervura está pronto e pode servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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