

CANJICA CREMOSA OU MUNGUNZÁ

INGREDIENTES

- 500 g de milho para canjica
- 2 l de água
- 1 l de leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (café) de sal
- 1 e 1/4 xícara (chá) de coco ralado
- 1 gema
- 2 xícaras (chá) de amendoim torrado e moído (opcional)

MODO DE PREPARO

Deixe o milho de molho por aproximadamente 24 horas (pode fazer sem deixar o milho de molho, só levará mais tempo cozinhando).

Leve para cozinhar por aproximadamente 1 hora com a água.

Bata no liquidificador o leite condensado, a gema, o creme de leite e reserve.

Quando o milho estiver cozido, escorra toda água, acrescente o leite, o açúcar, o sal e o creme batido no liquidificador.

Deixe cozinhar por mais 40 minutos aproximadamente e por último coloque o coco ralado.

Sirva quente ou frio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19631-canjica-cremosa-ou-mungunza.html>