CANJICA VEGANA

INGREDIENTES

1 xícara de canjica branca

2 litros de água

1 vidro de leite de coco (200 ml)

1/2 xícara de coco ralado fino

1/2 xícara de açúcar demerara

3 unidades de canela em pau

4 unidades de cravo-da-índia

MODO DE PREPARO

Deixe a canjica de molho na água por 24 horas

Coloque a canjica e a água em panela de pressão e cozinhe por 1 hora em fogo baixo (após o início da pressão que estava em fogo alto)

Cozinhe em fogo baixo por mais 15 minutos ou até engrossar

Experimente para confirmar se precisa de mais açúcar

Polvilhe com canela em pó e sirva quente ou frio

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1993-canjica-vegana.html