

CANJICADA MINEIRA

INGREDIENTES

500 g de canjica

395 g de leite condensado (1 caixinha ou lata)

1 e 1/2 xícara (chá) de leite

1 xícara (chá) de amendoim torrado e moído

1 gema batida

1 xícara (chá) de açúcar cristal

canela em pó

MODO DE PREPARO

Deixe a canjica em espera em água quente por 60 minutos.

Cozinhe a canjica em panela de pressão por 30 minutos, abrindo a panela a cada 10 minutos para verificar o cozimento.

Escorra parte da água da canjica se estiver com muita água e adicione o leite, o açúcar e o leite condensado e mexa até engrossar.

Por último, acrescente o amendoim e a canela com o fogo desligado.

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20490-canjicada-mineira.html>