

MUCUNZÁ CREMOSO DELICIOSO

INGREDIENTES

- 500 g de canjica branca
- 1 colher rasa (chá) de sal
- 1 litro de leite de sua preferência
- 10 colheres (sopa) de açúcar
- 2 canelas em pau (a gosto)
- 10 cravos (a gosto)
- 4 colheres (sopa) de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

Coloque a canjica de molho 4 horas antes de começar o preparo.

Lave a canjica, e coloque na panela de pressão com o sal e a água até cobrir, por 20 minutos.

Enquanto isso, descasque os cocos ,reserve 2 pedaços de coco e corte em cubinhos, reserve.

O restante, corte em tirinhas e bata no liquidificador com o leite líquido e o açúcar, bata bastante e reserve. Se não quiser muito coco, coe (eu não coei).

Depois da canjica cozida, acrescente o coco em cubinhos, leite líquido, creme de leite, o leite condensado, a canela em pau e o cravo.

Deixe cozinhar para que vá engrossando e pronto, é só degustar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21015-mucunza-cremoso-delicioso.html>