CANJICA DE MILHO VERDE

INGREDIENTES

800 g de grãos de milho verde

500 ml de leite de vaca

200 ml de leite de coco

1 xícara (chá) de açúcar

50 g de coco ralado

1/2 xícara (chá) de leite condensado

1 colher (sopa) rasa de manteiga

1 pitada de sal

canela em pó a gosto

MODO DE PREPARO

Passe o milho no liquidificador com o leite.

Passe na peneira, espremendo bem.

Leve ao fogo numa panela, com o leite de coco, o açúcar, o coco ralado, o leite condensado, a manteiga e o sal, mexendo sempre.

Deixe cozinhar até engrossar e soltar do fundo da panela, mexendo, por uns 40 minutos.

Coloque numa travessa, polvilhe com canela e sirva fria.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21340-canjica-de-milho-verde-2.html