

CANJICA SENSACIONAL CREMOSA

INGREDIENTES

500 g de milho para canjica (deixado de molho de um dia para o outro)

2 e 1/2 litros de água

6 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (café) rasa de sal

1 lata de leite condensado

200 ml de leite de coco

1/2 litro de leite de vaca

8 colheres de leite em pó

cravo e canela em pau a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o milho, a água, o açúcar, o sal numa panela de pressão e leve ao fogo.

Quando ferver, tampe a panela e deixe cozinhar no fogo bem baixo, por 1 hora e 20 minutos.

Apague o fogo e deixe sair a pressão espontaneamente.

Coloque o leite de vaca e o leite em pó no liquidificador.

Bata para misturar bem.

Abra a panela e coloque esta mistura de leite.

Junte o leite condensado, o leite de coco, os cravos e a canela, misture bem.

Ligue o fogo e, quando levantar fervura, deixe mais uns 5 minutos, mexendo sempre, para não grudar no fundo da panela.

Apague o fogo.

Sirva quente ou fria.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21353-canjica-sensacional-cremosa.html>