CANJICA DE FESTA JUNINA

INGREDIENTES

500 g canjica de milho

1 xícara de açúcar

1 lata de leite condensado

200 ml de leite de coco

5 colheres (sopa) de leite em pó

1 lata de creme de leite

100 g de coco ralado úmido e adoçado

3 canelas em pau

10 unidades de paçoca

250 g de amendoim torrado e moído

MODO DE PREPARO

Deixe a canjica de molho em água fria por 8 a 12 horas (pode ser menos tempo, o tempo de cozimento que vai ser um pouco maior se não deixar de molho)

Em uma panela grande coloque a canjica de milho para cozinhar com a própria água e se necessário acrescente mais água

Eu fiz na panela de pressão, deixei de molho por 8 horas e demorou 35 minutos para ficar bem macia

Vá abrindo a panela de 10 em 10 min para verificar a quantidade de água e o ponto da canjica

Depois que estiver bem cozido, acrescente o açúcar, deixe ferver em fogo médio por 10 minutos e desligue

Em outra panela, junte o leite condensado, o leite de coco, o leite em pó, o creme de leite e a canela em pau e misture um pouco

Acrescente depois o amendoim e o coco ralado e misture

Se fizer bolinhas no creme, basta misturar com o fouet que o creme fica lisinho novamente

Deixe ferver por 2 minutos em fogo médio e desligue

Pegue as paçocas e as despedace com um garfo, até ficarem moídas e reserve

Una os dois cremes ainda na panela e misture um pouco para uniformizar novamente

Deixe cozinhar por 30 minutos em fogo médio e vá regulando a quantidade de água para não engrossar demais

Eu deixei uma água fervendo do lado e ia colocando aos poucos à medida que o creme ia reduzindo e ficando mais grosso

Para saber o ponto ideal é só lembrar que quando a receita esfriar o caldo vai engrossar bastante, então deixe o creme um pouco mais líquido (mas não aguado) que quando esfriar ele vai ficar cremosinho

Depois de 30 minutos de cozimento desligue, acrescente a paçoca moída e mexa mais um pouco para uniformizar

a canjica

Coloque a receita no recipiente onde deseja servir e espere esfriar um pouco antes de comer

Postem fotos da sua experiência para incentivar mais pessoas a experimentarem essa delícia de receita

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2212-canjica-de-festa-junina.html