

CANJICA DE AMENDOIM E COCO

INGREDIENTES

500 g de canjica branca

1 e 1/2 litros de leite

2 latas de leite condensado

2 caixas de creme de leite

1 pacote de coco ralado

1/2 pacote de amendoim torrado e moído sem casca

MODO DE PREPARO

Deixe o milho da canjica de molho na água por 12 horas.

Depois, coloque em uma panela de pressão e cozinhe por 15 minutos ou até ficar mole.

Em outra panela, coloque a canjica cozida, adicione o leite e o leite condensado até formar um caldo grosso.

Acrescente o coco e o amendoim e deixe ferver por mais 5 minutos.

Desligue o fogo, espere ficar morno e acrescente o creme de leite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23182-canjica-de-amendoim-e-coco.html>