

CANJICA DO MORAES

INGREDIENTES

500 g de milho para canjica

1 litro de leite

1 lata de leite condensado

2 pacotes de 200 g de coco ralado

1 frasco de leite coco

1 pacote de amendoim moído

2 paus de canela

MODO DE PREPARO

Lave bem o milho de canjica e deixe de molho de um dia para outro.

Coloque o milho para cozinhar em uma panela de pressão por 30 minutos e, após o cozimento, abra a panela e acrescente o leite condensado, os paus de canela e leve ao fogo até obter fervura, mexendo sempre.

Coloque o leite de coco, o coco ralado, continue mexendo e adicione o amendoim.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/23882-canjica-do-moraes.html>