

CANJICA BRANCA

INGREDIENTES

1 pacote de canjica de milho branca (pacote de 400 g)
10 copos de água em temperatura ambiente (copo de 200 ml)
1 caixa de leite condensado (caixa de 395 g)
1 pacote de coco ralado (pacote de 50 g)
1 caixa de leite (usar a caixa do leite condensado vazia como medida)
cravos e canelas a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque a canjica de molho de um dia para o outro (ou no mínimo 12 horas).

Depois de deixar de molho, lave-as e coloque na panela de pressão junto com a água, os cravos e as canelas, deixe no fogo alto até chiar.

Após isso, deixe por 40 minutos em fogo baixo, desligue o fogo e deixe a pressão sair.

Quando sair, coloque o leite condensado, o leite, o coco e deixe cozinhar por mais ou menos 20 minutos com a panela destampada.

Sirva quente ou fria, como preferir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24812-canjica-branca.html>