

CANJICA DE MILHO BRANCO SIMPLES

INGREDIENTES

- 1 pacote de canjica branca (pacote de 400 g)
- 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)
- 10 copos de água em temperatura ambiente (copo de 200 ml)
- cravos e canelas a gosto

MODO DE PREPARO

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

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

Em seguida, 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24814-canjica-de-milho-branco-simples.html>