

MUXÁ

INGREDIENTES

500 g de canjiquinha (lelê)

1 coco seco descascado

1 litro de leite

100 g de coco ralado

1 e 1/2 xícara de açúcar

cravos da índia a gosto

canela em pó a gosto

1 pitada de sal

margarina ou manteiga (o suficiente para untar a forma)

MODO DE PREPARO

Deixe a canjiquinha (lelê) de molho em água por no mínimo uma hora, depois lave bem em água corrente (use uma peneira).

Coloque a canjiquinha (lelê) na panela de pressão com os cravos e coloque água até ficarem uns dois dedos acima da canjiquinha (lelê).

Tampe e leve ao fogo.

Quando a panela começar a pegar pressão baixe o fogo e deixe de 15 a 20 minutos.

Apague o fogo, após a panela perder a pressão, verifique se a canjiquinha está macia.

Bata o leite, o coco, o sal e o açúcar no liquidificador.

Misture à canjiquinha, mexendo constantemente em fogo baixo e vá mexendo até engrossar e o líquido ser absorvido.

Despeje em uma forma untada com a margarina ou manteiga.

Misture a canela ao coco ralado e polvilhe cobrindo todo o muxá (lelê), espere esfriar bem.

Depois corte em quadrados e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28236-muxa.html>