CANJICA DE CASTANHA DO PARÁ

INGREDIENTES

500 g de canjica

1 lata de leite condensado

1 vidro de leite de coco

1 litro de leite

300 g de castanha do pará (torada e moída)

MODO DE PREPARO

Deixe a canjica de molho na água, por 4 horas.

Cozinhe na panela de pressão, por 20 minutos ou até ficar macia.

Escorra a água da canjica.

Em outra panela, acrescente a canjica, o leite, o leite condensado, o leite de coco e a castanha.

Deixe ferver por 10 minutos, sempre mexendo.

Retire de fogo quando estiver cremosa.

Se achar necessário, acrescente açúcar.

Servir.

Dica: substitua a castanha por amendoim.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28360-canjica-de-castanha-do-para.html