

CANJICA DE MILHO VERDE DA MAYANE

INGREDIENTES

6 espigas de milho verde média

1 coco seco grande ralado

1 colher de sopa de margarina

1 pitada de sal

2 xícaras de açúcar

2 xícaras de água

MODO DE PREPARO

Descasque as espigas de milho.

Corte o milho das espigas até o sabugo.

Coloque o coco ralado no liquidificador junto com a água e bata até obter um creme.

Passa essa mistura para coar com ajuda de uma peneira.

Adicione o milho cortado com o líquido do coco coado e bata no liquidificador.

Peneire novamente dentro de uma panela, adicione o açúcar e depois a pitada de sal.

Mexa até ficar em ponto de mingau, quando estiver fervendo coloque a colher de margarina.

Se preferir mais mole, adicione mais um pouco de água.

Retire do fogo e despeje em uma vasilha, de preferência com texturas para a canjica ficar tão bonita, quanto tão deliciosa que ela é.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/32798-canjica-de-milho-verde-da-mayane.html>