

CANJICA COM LEITE SEM LACTOSE

INGREDIENTES

500 g de canjica (1 pacotinho)

1 litro de leite zero lactose ou de baixa lactose

2 xícaras de açúcar

50 g de coco ralado (1 pacote pequeno)

1 garrafinha de leite de coco (200 ml)

2 ou 3 pedacinhos de canela em pau

MODO DE PREPARO

Deixe de molho a canjica de um dia para o outro.

Escorra a água do molho, enxágue a canjica e coloque para cozinhar na pressão com aproximadamente 1 litro de água. Após pegar pressão deixe cozinhar por 15 a 20 minutos.

Acrescente 1 xícara de açúcar, a canela e o litro de leite sem lactose e ferva por cerca de 10 minutos mexendo com frequência.

Em uma panela seca coloque a outra xícara de açúcar e mexa em fogo médio até dourar (cuidado para não dourar demais pois isso deixaria gosto de queimado).

Acrescente o açúcar dourado imediatamente à panela de canjica e inclua também o leite de coco e coco ralado, deixando ferver por mais 5 a 10 minutos mexendo sempre, até engrossar o caldo, momento no qual ela estará pronta.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33101-canjica-com-leite-sem-lactose.html>