

CANJICA DE 3 LEITES

INGREDIENTES

500 g de milho para canjica

2 xícaras de açúcar

1 litro e 1/2 de leite

1 lata de leite condensado

200 ml (vidro) de leite de coco

1 canela em pau

1 xícara de amendoim torrado, sem pele e triturado

MODO DE PREPARO

Coloque a canjica em uma tigela, cubra com água e deixe de molho de um dia para outro.

Escorra, coloque em uma panela de pressão, cubra com água até quatro (4) dedos acima da canjica e cozinhe por 40 minutos, em fogo baixo, depois de iniciada a pressão.

Desligue e espere a pressão sair naturalmente.

Abra a panela, adicione o leite, o açúcar e a canela em pau, volte à panela ao fogo médio e cozinhe por mais 10 minutos ou até amaciar, mexendo de vez em quando para não grudar ao fundo.

Acrescente o leite condensado e vá mexendo, cozinhe por mais 5 minutos.

Por último acrescente o leite de coco, mexa e desliga o fogo. Coloque em uma travessa e polvilhe o amendoim. Pode saborear quente ou frio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33532-canjica-de-3-leites.html>