

# CANJICA DE MILHO DOCE

## INGREDIENTES

1 pacote de canjica de milho branca de 500 g

2 latas de leite condensado

1 lata de 400 ml de leite de coco

1 pacotinho de coco ralado

4 pedaços de canela em pau ou como desejar

Cravo a vontade

1 pitada de sal

1 colher de óleo de coco

## MODO DE PREPARO

Coloque a canjica para cozinhar na panela de pressão com água, sal e óleo de coco, por aproximadamente 1 hora.

Após o cozimento acrescente o leite de coco, o leite condensado, o coco ralado, o cravo e a canela e deixe apurar em fogo baixo.

O ideal é que o caldo fique mais grossinho, não pode ficar ralinho.

Não há necessidade de colocar açúcar, mas fique a vontade.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37564-canjica-de-milho-doce.html>