

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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