

CANJICA CASEIRA DA CLARA

INGREDIENTES

10 espigas de milho verde maduro cruas

8 colheres (sopa) cheias de açúcar

3 xícaras (chá) de leite líquido

Cravo e canela em pau a gosto

3 xícaras (chá) de água

MODO DE PREPARO

Retire todos os caroços de milho da espiga.

Bata no liquidificador com a água.

Derrame em uma peneira.

Vá espremendo, com as mãos, todo o caldo em uma panela grande.

Repita os passos 1 a 3 até que a água acabe e o milho não esprema mais.

Jogue o bagaço fora e use apenas o caldo.

Misture com o caldo o açúcar, o leite, a canela e o cravo.

Leve ao fogo médio mexendo devagar até que o caldo vire mingau.

Espere que o mingau cozinhe bem e despeje num refratário.

Leve a geladeira até que endureça.

Sirva com canela em pó por cima!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39967-canjica-caseira-da-clara.html>