

CANJICA CREMOSA DE COCO

INGREDIENTES

170 gramas (ou 1 xícara de chá) de milho para canjica branco

2 litros de água

1 colher de sopa de açúcar

200 ml de leite de coco

2 colheres de sopa de coco ralado

10 unidades de cravinho da índia

3 unidades de canela em pau

1 colher de chá de canela em pó

1 lata de leite condensado

300 ml de leite integral (se necessário)

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque a água, o açúcar e o milho e deixe descansar por, no mínimo, 12 horas.

Passado esse tempo, coloque tudo numa panela de pressão e ferva por 40 minutos. Para ter certeza que o milho ficou macio, retire a pressão da panela e experimente um ou dois grãos. Se você achar que ainda não está macio o suficiente, coloque tudo na pressão novamente por aproximadamente 10 minutos.

Enquanto o milho ferve, prepare o “tempero” da canjica: em uma panela média/grande, coloque o leite de coco, o leite condensado, o coco ralado, os cravinhos da índia, a canela em pó e a canela em pau. Mexa tudo e deixe descansando até que o milho cozinhe. Assim vai “pegando gosto”.

Quando o milho estiver pronto, despeje-o nesse “tempero”. Geralmente não sobra muita água da fervura. Porém, se sobrar, descarte-a, para que sua canjica não fique fina e aguada. Ligue o fogo em temperatura média e mexa até que a canjica fique encorpada.

O ponto é você quem decide. Tem pessoas que gostam da canjica mais fininha. Nesse caso, pode-se utilizar leite integral para afinar o caldo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40017-canjica-cremosa-de-coco.html>