CANJICA DA MÃE

INGREDIENTES

500 g de milho branco para canjica (ou mugunzá)

1 litro de leite

1 vidro de 200 ml de leite de coco

50 g de côco ralado

cravo, canela em pau e açúcar à gosto

(pode usar adoçante de uso culinário no lugar do açúcar)

MODO DE PREPARO

Deixe o milho branco de molho em uma bacia com água fria de um dia para o outro (ou durante aproximadamente 6h).

Passado esse tempo, retire eventuais grãos mais escuros e descarte.

Despreze a água do molho, e com uma nova água, coloca o milho para cozinhar na panela de pressão por 30 minutos após começado o chiado.

Depois de cozido, acrescente todos os demais ingredientes e vá cozinhando em panela aberta até ficar com os grãos bem macios e o caldo com consistência cremosa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41131-canjica-da-mae.html