

CANJICA COM COCO

INGREDIENTES

500 g de canjica (milho branco)

2 litros de água

300 g de leite

2 caixinha de leite condensado

1 coco ou 500 g de coco ralado

7 cravos

MODO DE PREPARO

Coloque a canjica de molho por aproximadamente 1 hora.

Coloque numa panela de pressão com 1 litro de água e coloque na pressão.

Pegue o coco sem a casca marrom, somente a parte branca do coco.

Corte em cubos e bata no liquidificador com 1 copo de água.

Bata por 30 segundos, seguida acrescente o leite condensado e bata todos juntos, reserve.

Quando a água secar da pressão veja se ele está macio, caso não estiver coloque mais um pouco de água e deixe ferver mas ate a água secar.

Acrescente o coco com o leite condensado e o leite normal na panela e os cravos, deixe ferver por aproximadamente 30 minutos.

Pronto para servir!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41729-canjica-com-coco.html>