

CANJICA CREMOSA DA ADRIANA

INGREDIENTES

1 kg de canjica
500 g de amendoim torrado e moído
1 caixa de leite moça
1 colher de sobremesa de qualy
1 caixa de creme de leite
1 litro de leite
1 vidro de leite de coco
açúcar a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque a canjica de molho de véspera, no dia seguinte escorra a água.

Coloque a canjica na panela de pressão com um 1 litro de água.

Coloque a qualy junto com a canjica para cozinhar em fogo baixo por 20 minutos no liquidificador.

Coloque o creme de leite, o leite moça, leite de coco, o amendoim em uma panela, despeje a mistura o liquidificador e em seguida a canjica, sirva com canela em pó.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/42336-canjica-cremosa-da-adriana.html>