

CANJICA DE PÁSCOA

INGREDIENTES

1 caixinha de leite condensado

1 litro de leite

1 pacote de coco ralado

canjica

leite de coco opcional

canela em pau e cravos a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque a canjica de molho na água por no mínimo 2 horas antes do preparo.

Escorra e cozinhe a quantidade desejada de canjica em uma panela com água, quando começar a ficar macia desligue o fogo, escorra a água.

Coloque a canjica em uma panela e coloque todo o leite, o leite condensado, coco ralado, e a canela em pau e o cravo se desejados.

Deixe a canjica cozinhar bem para pegar o gosto de todos os ingredientes, mexendo de vez em quando.

Depois de alguns minutos de cozimento adicione o leite de coco a gosto. A canjica está no ponto quando esta macia, a partir desse ponto você controla como quer a canjica, se mas grossa ou com mais caldo tudo vai do gosto da pessoa.

Se for fazer bastante canjica apenas aumente a quantidade de leite.

Coloque em uma travessa e decore com a canela do cozimento e sirva em porções individuais. Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43340-canjica-de-pascoa.html>