CANJICA COM CRAVO E CANELA

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de canjica de milho branco

2 vidros de leite de Coco (400ml)

8 xícaras (chá) de água (cerca de 2 litros)

1/2 xícara (chá) de açúcar

1 pitada de sal

6 cravos-da-índia

1 canela em pau e canela em pó a gosto

MODO DE PREPARO

Deixe de molho a canjica de milho branco em cerca de 2 xícaras (chá) de água por no mínimo 3 horas para hidratar o grão da canjica numa panela grande

Coloque para cozinhar a canjica hidratada e o restante da água

Leve ao fogo brando, com a panela semitampada e cozinhe por cerca de 40min ou até o milho começar a amolecer

Junte o leite de coco, o açúcar, os cravos e a canela

Cozinhe por mais 30 minutos ou até que o milho fique macio e o caldo encorpado

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4495-canjica-com-cravo-e-canela.html