

PUDIM DE CANJIQUINHA (MILHO TRITURADO)

INGREDIENTES

- 1 xícara de canjiquinha fina (comprada em casas de produtos naturais)
- 3 xícaras de água
- 1/2 xícara de coco ralado
- 1 e 1/2 xícara de açúcar
- 1 xícara de leite
- 1 vidro de leite de coco (200 ml)
- 1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Lavar a canjiquinha. Cobrir com água e deixar de molho de um dia para outro.

Escorrer e levar ao fogo com 3 xícaras de água e uma pitada de sal.

Deixar até amolecer, cerca de 20 minutos, mexendo sempre.

Acrescente o leite e o leite de coco aquecidos, açúcar. Deixando o coco ralado para colocar uns 10 minutos antes de desligar.

Continuar mexendo até soltar do fundo da panela, aproximadamente 1 hora.

Colocar em uma forma molhada. Desenformar quando esfriar.

Se preferir pode substituir o açúcar por leite condensado.

Decorar a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45636-pudim-de-canjiquinha-milho-triturado.html>