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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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