

# CANJICA DE AMENDOIM COM COCO

## INGREDIENTES

500 g de milho para canjica branca  
150 g de amendoim torrado e triturado  
200 g de coco ralado (sem açúcar)  
2 latas de leite condensado  
2 xícaras de açúcar  
2 litros de leite  
água

## MODO DE PREPARO

Coloque o milho da canjica de molho de um dia para o outro.

Depois cozinhe o milho na panela de pressão (somente com água), logo após pegar pressão deixe 30 minutos.

Coloque todo o leite numa panela, pegue o milho já cozido e deixe por 20 minutos.

Passados os 20 minutos, acrescente o coco.

Logo após o coco, despeje metade do amendoim.

Acrescente as 2 latas de leite condensado e deixe a canjica ficar fervendo por uns 10 minutinhos.

Coloque o restante de amendoim que é para engrossar o caldo.

Feito isso acrescente o açúcar, ele vem por ultimo pois ele endurece o caroço do milho.

Espere até que o açúcar derreta e deixe esfriar e servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46966-canjica-de-amendoim-com-coco.html>