

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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