CANJICA BRANCA CREMOSA

INGREDIENTES

500 g de milho para canjica branca

1 e 1/2 litros de água

2 xícaras de açúcar

1 e 1/2 litros de leite

200 ml de leite de coco

1 lata de leite condensado

canela em pó para polvilhar

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo o milho com a água em panela de pressão.

Cozinhe por 40 minutos após o início da fervura.

Junte os demais ingredientes.

Deixe ferver por mais 10 minutos sem pressão.

Divida em pratos ou compotas e polvilhe com canela.

Sirva quente ou gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47969-canjica-branca-cremosa.html