

CANJICA CREMOSA COM AMENDOIM

INGREDIENTES

500 g de canjica branca

2 xícara de açúcar

1 litro de leite fervido

cravos

canela em pau

250 g de amendoim torrado e moido

1 lata de leite condensado

MODO DE PREPARO

Deixe a canjica de molho na água de um dia para o outro.

Cozinhe em panela de pressão com aproximadamente 3 dedos de água.

acima do nível da canjica. Quando estiver macia acrescente o leite fervido e o leite condensado, o açúcar, cravos e pedaços de canela em pau e o amendoim torrado e moído.

Deixe ferver bastante até engrossar.

Se preferir polvilhe canela em pó.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50348-canjica-cremosa-com-amendoim.html>