DOCE DE CAJIQUINHA

INGREDIENTES

250 g de canjiquinha

4 xícaras (chá) de água

1 pitada de sal

1 litro de leite

1 e 3/4 xícara (chá) de açúcar

2 xícaras (chá) de coco fresco ralado

MODO DE PREPARO

Lave bem a canjiquinha.

Coloque numa panela de pressão com a água e o sal. Tampe e leve ao fogo alto por 10 minutos. Apague o fogo, retire o vapor e abra a panela.

A canjiquinha deverá estar macia. Junte o leite e o açúcar e cozinhe mexendo de vez em quando por 40 minutos ou até aparecer o fundo da panela.

Junte metade do coco e misture. Retire do fogo, molhe a assadeira e espalhe a canjiquinha. Polvilhe o restante do coco ralado. Quando estiver frio, corte em quadrados e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51300-doce-de-cajiquinha.html