CANJICA DELÍCIA

INGREDIENTES

1 pacote 500 g de amendoim

1 pacote 500 g de milho para canjica (eu uso a branca mas ode ser amarela)

1 lata de leite condensado

1 pacote de coco ralado

1 xícara de açúcar ou quanto baste para adoçar

1 litro de leite

MODO DE PREPARO

Coloque a canjica de molho por pelo menos 2 horas antes de cozinhar. Coloque para cozinhar na panela de pressão com água o quanto baste para tampar a canjica. Cozinhe por 40 minutos ou até que esteja macia. Torre o amendoim, mais ou menos 20 minutos no forno, ou quando já estiver soltando a casca. Descasque e bata no liquidificador deixando alguns pedacinhos maiores. Reserve. Depois que a canjica estiver cozida, se ainda tiver água na panela, despreze a água e acrescente o leite, o leite condensado, o amendoim, o açúcar. Deixe ferver até engrossar. Mais ou menos 20 minutos. Acrescente o coco e deixe ferver mais um pouquinho e está pronto.

Ótimo para os dias frios. Uma delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51485-canjica-delicia.html