

CANJICA DE PÁSCOA COM AMENDOIM DA DONA RUTE

INGREDIENTES

500 g de canjica branca
1 litro de Leite
1 lata de Leite condensado
açúcar a gosto
canela em pau a gosto
cravo a gosto
100 g coco fresco ralado
250 g de amendoim

MODO DE PREPARO

Colocar a canjica de molho no dia anterior com água. No outro dia retirar o "miolo" dos grãos e a pele, levar a panela de pressão com água fria (2,5 litros) junto com o cravo e a canela por 30 minutos.

Torre o amendoim, deixe esfriar e com as mãos esfregue os amendoins torrados para que solte as "peles", passe em uma peneira para os amendoins ficarem limpos (sem peles). Acrescente à canjica já cozida o leite condensado, o açúcar e o leite (deixar uma medida da lata de leite condensado para bater com o amendoim).

Bata no liquidificador o amendoim torrado e limpo, o coco e o leite (medida da lata de leite condensado) até virar um creme. Junte esse creme com a canjica em fogo baixo misturando sempre até abrir fervura (isso leva de 10 a 15 minutos).

Servida morna, fria ou gelada é uma delícia!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52170-canjica-de-pascoa-com-amendoim-da-dona-rute.html>