MUNGUZÁ (CANJICA AMARELA)

INGREDIENTES

250 g de milho amarelo (canjica)

200 ml de leite de coco

canela em pau a gosto

1 lata de leite condensado

1 litro de água

canela em pó

MODO DE PREPARO

Lave bem o milho em água corrente com ajuda de uma peneira e deixe descansar no minimo 12 horas com bastante água.

Escorra o milho e leve para o fogo na panela de pressão com 1 litro de água e a canela e deixe 40 minutos.

Tire a pressão da panela e leve ao fogo com o leite de coco até encorpar bem.

Depois é só acrescentar o leite condensado,mexer por 5 minutos e desligar o fogo.

Espere esfriar um pouco e sirva com um pouco de canela em pó em cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55719-munguza-canjica-amarela.html