CANJICA CREMOSA COM LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

500 g de canjica branca

1 lata de leite condensado

1 vidro de leite de coco

1 caixa de creme de leite

50 g de coco ralado úmido e adoçado

1 litro de leite

5 colheres (sopa) de açúcar

2 canelas em pau

4 cravos

canela em pó a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque a canjica de molho na água e deixe repousando de um dia para o outro

No outro dia, escorra toda a água, coloque a canjica, os cravos, 1 canela em pau na panela de pressão, e acrescente 2 litros de água

Deixe cozinhar na pressão durante 20 minutos

Em seguida, escorra toda a canjica da outra panela e despreze os cravos e a canela em pau

Coloque a canjica sem água na outra panela com o leite já em ponto de fervura, adicione 1 canela em pau nova e deixe cozinhar em fogo baixo até o leite ficar cremoso (aproximadamente 20 minutos), mexendo sempre para não grudar no fundo

E para finalizar, adicione o coco ralado úmido e adoçado antes de desligar o fogo

Dica

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/736-canjica-cremosa-com-leite-condensado.html