

CANJICA ROMEU E JULIETA

INGREDIENTES

- 500g de Canjica de Milho Yoki
- 1,9 litros de água
- 500 ml de leite integral
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 200 g de goiabada picada
- 150 g de mussarela em cubos (se preferir use queijo branco)
- 1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

- Deixe a canjica de molho na água por 24 horas
- Depois, cozinhe por 40 minutos em uma panela de pressão com a água (1,7 litros)
- Acrescente o leite e o açúcar
- Em uma outra panela, adicione a goiabada e 200 ml de água
- Misture o creme com a canjica e deixe ferver até engrossar sua sobremesa de goiabada com queijo
- Acrescente a muçarela e transfira para um refratário
- Decore com muçarela e goiabada em cubos
- Agora você já sabe como faz canjica de Romeu e Julieta

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/842-canjica-romeu-e-julieta.html>