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 umapanela 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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