CANJICA FÁCIL

INGREDIENTES

1 pacote de canjica branca ou amarela

1 litro de leite

1 caixinha de leite condensado

2 colheres (sopa) de maisena

açúcar a gosto

canela a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque a canjica de molho na água na véspera

No dia seguinte, escorra a água e lave a canjica

Com a canjica lavada, coloque na panela de pressão e cubra com água limpa

Deixe cozinhar por 15 a 20 minutos em fogo médio (ou até amolecer)

Depois de cozida, retire a pressão e o excesso de água

Ainda na panela de pressão, acrescente o litro de leite e mexa

Acrescente então a caixinha de leite condensado e o açúcar a gosto e misture

Depois que levantar fervura, acrescente as duas colheres de maisena e mexa até dissolver

Mexa até engrossar ou até o ponto a gosto

Acrescente a canela, se preferir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9324-canjica-facil.html