CANJICA CREMOSA

INGREDIENTES

250 g de canjica

1 litro e 750 ml de água

2 colheres de açúcar

200 ml de leite de coco

1 1/2 lata de leite condensado

4 colheres (sopa) de leite em pó

3 canela em pau

Extras:amendoim moído

canela em pó

paçoca

MODO DE PREPARO

Coloque a canjica de molho na água com açúcar de um dia para o outro

Pegue a canjica com a água e cozinhe na panela de pressão por 45 minutos após dar pressão;

Deixe ferver por mais 10 minutos, sempre mexendo para não grudar na panela

Sirva quente ou gelado, com a canela em pó, amendoim moído ou paçoca

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9824-canjica-cremosa.html