

# CANJICA COM CHOCOLATE BRANCO: SAIBA COMO FAZER ESSA SOBREMESA DELICIOSA DE MANEIRA SIMPLES...

## INGREDIENTES

- 1 caixinha de creme de leite
- 1 caixinha de leite condensado
- ½ litro de leite
- 1 vidro de leite de coco (200 ml)
- ½ kg de milho para canjica
- 2 litros de água para cozinhar a canjica(aproximadamente)
- 180 gramas de chocolate branco
- 2 colheres(sopa) de açúcar

Obs.: é necessário deixar o milho de molho na água de um dia para o outro.

## MODO DE PREPARO

Escorra o líquido onde foi deixada a canjica de molho, e coloque a canjica na panela de pressão, adicione a água até um pouco mais que a metade da capacidade da panela. Tampe e leve ao fogo médio, assim que levantar pressão deixe cozinhar por mais 25 minutos. Depois desse tempo, deixe a pressão sair normalmente.

Em uma panela coloque o leite, o leite condensado, o leite de coco e o creme de leite. Leve ao fogo médio, a assim que levantar fervura adicione a canjica cozida.

Deixe no fogo até ferver bem e engrossar um pouco, adicione o açúcar e o chocolate branco picado, deixe derreter e retire do fogo. Disponha numa travessa ou em taças, leve para gelar ou sirva em seguida. E a mais gostosa sobremesa da vida ficou prontinha.

A canjica com chocolate branco é uma sobremesa que combina a tradição brasileira com um toque de sofisticação. Fácil de preparar e irresistivelmente deliciosa, ela é perfeita para ser servida em qualquer ocasião, seja em festas juninas, encontros familiares ou simplesmente para adoçar o seu dia. Experimente essa receita e surpreenda a todos com o sabor especial dessa canjica.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/17214-17214.html>