

CANJICA BRANCA FÁCIL DE FAZER

INGREDIENTES

500 g de canjica branca

2 litros de água

1 litro de leite

200 ml de leite de coco

100 g de coco ralado

1 lata de leite condensado

8 g de cravo

canela a gosto

açúcar a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque a canjica em um recipiente com água e deixe descansando por mais ou menos 8 horas

Após pegar pressão, marque 30 minutos e desligue a panela

Com cuidado, tire toda a pressão e verifique se ficou cozida, caso os grãos estejam duros, coloque na pressão novamente por mais 15 minutos

Acrescente mais água se precisar

Adicione os outros ingredientes, menos o açúcar

Coloque uma tampa e deixe ferver um pouco

Após uma leve fervura, verifique se a canjica ficou sem açúcar

Se sim, acrescente o açúcar até ficar do seu gosto

Deixe ferver por uns 15 minutos em fogo baixo e com a tampa

Mexendo de vez em quando para não agarrar no fundo

Desligue o fogo

Sirva quente ou gelada

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3091-canjica-branca-facil-de-fazer.html>