

# CANJICA MARAVILHOSA DA ANA

## INGREDIENTES

500 g de milho de canjica

1 e 1/2 lata de leite condensado

400 g de leite em pó

1 coco seco (fica a critério tirar ou não a casquinha)

cravo e canela a gosto

## MODO DE PREPARO

Deixe o milho de molho por no mínimo 12 horas

Lave e coloque para cozinhar em panela de pressão por mais ou menos 30 minutos

No liquidificador, bata o coco, a água, o leite em pó (coloque aos poucos, pode ser necessário fazer um 2 vezes) e o leite condensado (a primeira lata pode ser toda, a segunda depende do gosto de cada um)

Coloque o milho reservado em uma panela e despeje a mistura do liquidificador

Deixe ferver

Coloque cravo e canela a gosto

## Dica

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4194-canjica-maravilhosa-da-ana.html>