

CANJICA SEM PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

500 g de canjica de milho
1 garrafa (200 ml) de leite de coco
2 canelas em pau
1 lata de leite condensado
1 pacote de amendoim torrado
canela em pó a gosto
2 litros de água
10 cravos da Índia

MODO DE PREPARO

Deixe a canjica de molho por no mínimo 12 horas

Leve ao cozimento com água por 2 horas ou até as canjicas ficarem macias

Aguarde levantar fervura e acrescente o leite condensado, sempre mexendo para não grudar no fundo

Após desligar o fogo, acrescente o amendoim torrado e triturado (triture o amendoim já torrado no liquidificador na posição pulsar)

Polvilhe canela

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9060-canjica-sem-panela-de-pressao.html>