

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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