

CANJICA COM AMENDOIM

INGREDIENTES

500 g de canjica branca

1 lata de leite condensado

100 g de coco ralado úmido e adoçado em flocos

1 litro de leite

8 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

Lave a canjica em água corrente

Cozinhe na panela de pressão com 2 litros de água por, aproximadamente, 20 minutos ou até que esteja macia

Despeje a água que cozinhou a canjica fora

Deixe ferver por 10 minutos mexendo sempre para não grudar no fundo da panela

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/963-canjica-com-amendoim.html>