

QUINTA-FEIRA, 2 DE JUNHO DE 2022



Raphaela Neves



Rayssa Danielle



Tamires Mazeli

CULINÁRIA

CANJICA COM LEITE CONDENSADO



INGREDIENTES

- 1- 500 g de canjica branca
- 2- 1 lata de leite condensado
- 3- 1 vidro de leite de coco
- 4- 50 g de coco ralado úmido e adoçado
- 5- 1 litro de leite
- 6- 8 colheres (sopa) de açúcar
- 7- canela em pó a gosto

MODO DE PREPARO

- 1- Lavar a canjica em água corrente.
- 2- Deixar de molho por aproximadamente 4 horas com o açúcar.
- 3- Cozinhar na panela de pressão com 2 litros de água por,

aproximadamente, 20 minutos ou até que esteja macia.

4- Coloque em outra panela se necessário maior, acrescente o leite, o leite de coco, o leite condensado e o coco ralado.

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

6- Desligue o fogo quando estiver bem cremosa.

7- Polvilhe a canela em pó.