

21 e 22 OUTUBRO
ESTÂNCIA MS

DRACENA MOTO FESTIVAL 2022

23 HORAS DE PURO ROCK

REALIZAÇÃO: **PREFEITURA DE DRACENA**
CIDADE MILAGRE SECRETARIA DE CULTURA E TURISMO

APOIO: **TRUCK RIDERS E AMIGOS**

Shows de **Welling e Manobras Radicais**
Com **LUQUINHA 600**

CULINÁRIA

CANJICA DELICIOSA COM COCO

INGREDIENTES

- 1- 1 pacote de 500 g de canjica de milho
- 2- 1 litro e 1/2 de leite
- 3- 1 xícara de açúcar
- 4- 2 latas de leite condensado
- 5- 1 lata de creme de leite
- 6- 1 garrafinha de leite de coco
- 7- 1 pacote de 50 gramas de coco ralado
- 8- Cravos
- 9- Canela em pau
- 10- Canela em pó para polvilhar

MODO DE PREPARO

- 1- Na véspera deixe a canjica de molho em uma vasilha com água.
- 2- Cozinhar a canjica em panela de pressão com água.
- 3- Depois de cozida a canjica, escorrer a água.
- 4- Acrescentar o leite, o açúcar, cravos e os paus de canela e deixar cozinhar por mais uns 15 ou 20 minutos, mas não deixe secar o leite,

devendo a canjica ficar bem cremosa.

5- Colocar o leite condensado, o leite de coco e o coco ralado e deixar no fogo por mais 5 minutos, misturando sempre.

6- Acrescentar o creme de leite e em seguida desligue o fogo, misturando muito bem.

7- Colocar em travessa funda e polvilhe com canela em pó.

