

CANJICA COM AMÊNDOAS

INGREDIENTES

500 g de milho para canjica
1 1/2 litro de água
1 litro de leite
2 latas de leite condensado
2 caixinhas de leite de coco
120 g de amêndoas cruas picadas grosseiramente
cravo e canela a gosto

MODO DE PREPARO

Lave bem o milho para canjica

Coloque

Depois que pegar a pressão, deixe ferver por 50 minutos em fogo brando

Desligue o fogo e deixe descansar por mais 20 minutos sem abrir a panela

Abra a panela; a água terá secado; adicione o leite, mexa bem e ligue o fogo

Adicione os demais ingredientes e deixe apurar em fogo médio, mexendo de vez em quando até ficar cremoso

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/11393-canjica-com-amendoas.html>