

CANJICA AMARELA DOCE

INGREDIENTES

- 1 pacote de canjiquinha amarela
- 1 caixa de leite
- 500 ml de leite de coco
- 1 caixa de leite condensado
- 1 pacote de coco de 100 gramas
- 2 copos (americanos) de açúcar
- 10 copos (americanos) de água

MODO DE PREPARO

Lave bem a canjiquinha

Em uma panela de pressão despeje, a canjiquinha e coloque 10 copos de água, 1 copo de açúcar e deixe ferver

Após levantar fervura, tampe e deixe pegar pressão por cinco minutos e desligue

Abra a panela, adicione o leite de coco, o coco ralado, o leite e o leite condensado e espere esfriar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/6514-canjica-amarela-doce.html>