

CANJICA ROMEU E JULIETA

INGREDIENTES

500g de Canjica de Milho Yoki
1,9 litros de água
500 ml de leite integral
1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
200 g de goiabada picada
150 g de mussarela em cubos (se preferir use queijo branco)
1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Deixe a canjica de molho na água por 24 horas
Depois, cozinhe por 40 minutos em uma panela de pressão com a água (1,7 litros)
Acrescente o leite e o açúcar
Em uma outra panela, adicione a goiabada e 200 ml de água
Misture o creme com a canjica e deixe ferver até engrossar sua sobremesa de goiabada com queijo
Acrescente a muçarela e transfira para um refratário
Decore com muçarela e goiabada em cubos
Agora você já sabe como faz canjica de Romeu e Julieta

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/842-canjica-romeu-e-julieta.html>