

PUDIM DE CANJIQUINHA AMARELA Á LÁ SIMONÊ

INGREDIENTES

2 xícaras ou 2 copos de canjiquinha amarela

1 litro e 1/2 de água

100 gramas de coco ralado adoçado

1 caixa de leite condensado

1 xícara ou copo de leite de vaca

1/2 xícara ou copo de açúcar

1 caixa de creme de leite

8 copos de água fervida

Para a calda

1/2 xícara de açúcar (aproximadamente)

1/2 xícara de água (aproximadamente)

MODO DE PREPARO

Deixe a canjiquinha no molho de um dia para o outro em 1 litro e 1/2 de água

No outro dia, coloque para ferver em uma panela 8 xícaras de água, enquanto a água está para ferver, lave a canjiquinha que está de molho em água corrente e reserve no escorredor de arroz

Depois que a água ferver acrescente a canjiquinha e vai mexendo até engrossar, acrescente o coco ralado e mexe até se misturar bem, acrescente o açúcar, o leite de vaca e o leite condensado e mexe bem até começar a pular eu iniciei no fogo alto depois fui para o fogo baixo

Depois continue mexendo uns 3 minutos à mais e pronto

Antes faça a calda e coloque dentro de uma forma de pudim e deixe esfriar e depois coloque o pudim de canjiquinha dentro da forma caramelizada e tampe (eu tampei com um prato de vidro, espere esfriar e ainda morno leve à geladeira por 8 horas)

Dá para cozinhar umas ameixas e despeje por cima com a calda

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/910-pudim-de-canjiquinha-amarela-a-la-simone.html>