

CANJICÃO DA MAH

INGREDIENTES

500 g de milho para canjica (amarelo ou branco)

3 colheres (sopa) de açúcar

2 litros de leite

1 lata de leite condensado

1 canela em pó (opcional)

200 g de amendoim torrado e picado

MODO DE PREPARO

Lave o milho para canjica e deixe de molho em água por 1 hora

Coloque a canjica em uma panela de pressão, cubra com água e cozinhe por 15 minutos, depois de iniciada a pressão

Espere a pressão sair naturalmente e abra a panela

Transfira para outra panela, adicione o açúcar, leite, leite condensado; cozinhe por 25 minutos, mexendo de vez em quando

Acrescente o amendoim e se desejar, decore com canela em pó

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/9171-canjicao-da-mah.html>