



Receita
de
Canjica

Introdução

Olá pessoal, naquele momento em que bate a fome, nada melhor do que comer uma canjica saborosa.

Vai aqui uma receita pra você!

Ingredientes

500g Milho para canjica

100g Amendoim

1 pitada de sal

Açúcar a gosto

1/2 litro de leite

1 lata de leite condensado

100g de coco ralado

Modo de Preparo

Deixe o milho de molho por duas horas, escorra e coloque para cozinhar. Quando o milho estiver quase cozido, acrescente leite, sal, açúcar e cozinhe até dar o ponto.

Acrescente o leite condensado, coco ralado, amendoim torrado e moído e deixe ferver por mais 5 minutos. Se desejar, acrescente canela em pó.

Fica delicioso, pode ser servida quente ou gelada.



Autora: Prof. Ana Salesse

Referência bibliográfica

Fonte da imagem: [https://www.google.com.br/search?](https://www.google.com.br/search?q=canjica&espv=2&biw=1600&bih=755&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0CAYQ_AUoA)

[q=canjica&espv=2&biw=1600&bih=755&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0CAYQ_AUoA](https://www.google.com.br/search?q=canjica&espv=2&biw=1600&bih=755&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0CAYQ_AUoA)