

Receita: Canjica com Amendoim



INGREDIENTES

- 1/2 kg de milho para canjica
- 2 l de água
- 1 lata de leite condensado
- 1 vidro de leite de coco
- 2 xícaras de leite comum
- 10 cravos da Índia
- 3 pauzinhos de canela
- 250 g de amendoim torrado e moído grosseiramente
- Canela em pó para polvilhar

MODO DE FAZER

1. Deixe a canjica de molho na água de um dia para o outro
2. Coloque na panela de pressão e cozinhe por 30 minutos ou até que esteja macia
3. Coloque em outra panela se necessário maior acrescente o leite, o leite de coco, o cravo e a canela
4. Deixe ferver por 10 minutos, mexendo sempre
5. Acrescente o leite condensado mexendo para não grudar por mais 10 minutos
6. Desligue estando bem cremosa e não seca
7. Acrescente o amendoim passe para uma travessa e polvilhe a canela em pó
8. Sirva morna ou fria.

Mais receitas e dicas, acesse: www.novamarquesa.com.br