

Canjica com Côco



Cristal
de Minas

Ingredientes

- 1 xícara de canjica
- 1 xícara de leite de coco
- 3 xícaras de leite
- 1 xícara de [Açúcar Cristal de Minas](#)
- 1 canela em pau

Modo de Preparo

Coloque a canjica de molho em água fria por 8 horas. Escorra e coloque em uma panela juntamente com o leite e metade do [Açúcar Cristal de Minas](#) adicione o pau de canela e leve à fervura em fogo baixo para que os grãos fiquem macios. Teste e se estiver no ponto adicione à panela o [Açúcar Cristal de Minas](#) restante e o leite de coco. Ferva novamente para encorpar o líquido. Sirva quente salpicando com canela em pó.

Tipo do recipiente: Tigela

Rendimento: 12 Porções

Dificuldade: Fácil

Tempo: 1 hora e 30 Minutos