

## Canjica



### Ingredientes

- 1 pacote de canjica (500g)
- Água suficiente para cozinhar a canjica (aproximadamente 3 litros)
- 1 litro de leite
- 2 xícaras (chá) de **AÇÚCAR CRISTAL ALTO ALEGRE** (400g)
- 1 lata de leite condensado (395g)
- 100g de coco ralado
- Cravo da índia e canela em rama à gosto

### Modo de Preparo

Escolha o milho, cozinhe em água, até ficar macio, escorra o líquido restante. Coloque a canjica em uma panela grande, acrescente o leite, o cravo, a canela, o coco, o **AÇÚCAR CRISTAL ALTO ALEGRE** e deixe ferver por mais ou menos 30 minutos mexendo de vez em quando para não grudar.



[www.altoalegre.com.br](http://www.altoalegre.com.br)

## Canjica

Acrescente o leite condensado e deixe ferver mais 10 minutos mexendo sem parar. Polvilhe canela e sirva quente ou fria, como preferir.

### Sobre a Receita

Grau de dificuldade: Fácil  
Tempo de Preparo: 1 hora  
Rendimento: 8 porções



[www.altoalegre.com.br](http://www.altoalegre.com.br)