

Ingredientes

Canjica - 500 gramas

Água - 2 litros

Açúcar cristal - 200 gramas

Sal - 1 pitada

Cachaça 30ml

Leite integral - 4 a 5 litros

Fava de Tonka - 1 raladinha (se não encontrar use baunilha)

Cravos - 3

Cardamomo - 6 bagas

Anis-estrelado - 1

Canela - 2 ramas

Gengibre ralado - 1 colher

Leite condensado - 1 lata

Creme de leite - 1 lata

Amendoins torrados e inteiros - 250 gramas

Coco fresco ralado - 250 gramas

Canela - para polvilhar



Autora: Dilu Bartolomeo
7 de julho de 2012

Modo de preparo

1. Lave bem o milho de canjica e deixe de molho na água.
2. No dia seguinte, cozinhe a canjica “al dente” na panela de pressão por 30 minutos, na água que ficou de molho.
3. Despreze a água do cozimento.
4. Adicione açúcar, pitada de sal, cachaça, leite, tonka, cravos, cardamomos, anis-estrelado, ramas de canela, gengibre ralado, leite conden-

sado e creme de leite. Leve ao fogo e sem parar de misturar, espere a canjica acabar de cozinhar, o leite secar e virar um creme.

5. Se necessário, adicione mais leite.

6. Depois de torrado, quebre o amendoim grosseiramente e misture em forma de chavinha na canjica. Sempre misturando, adicione o coco e deixe no fogo por mais uns 10 minutos.

7. Retifique o açúcar e sirva quente polvilhado com canela.