

Canjica de doce de leite

1. Ingredientes

Canjica de milho - 1 e 1/2 xícara

Água - 1 litro

Leite integral - 1 litro

Doce de leite - 400 grs

Amendoim torrado e sem casca picado - 1 xícara

Canela em pau - 1

Creme de leite fresco - 200 grs

2. Instruções

Coloque a canjica numa panela.

Despeje a água.

Cozinhe por uma hora.

Escorrer.

Voltar para a panela e adicione o leite.

Em seguida, adicione o doce de leite.

Adicione a xícara de amendoim e também a canela em pau.

Misture, e deixe encorpar por alguns minutos e retire a canela em pau.

Adicione o creme de leite, misture.

Retire do fogo e enfeite com 1/2 xícara de farofa de pé de moleque.