

Canjica

10 porções



Fácil de preparar

up to 40 Min.

**Ingredientes:****Você vai precisar de:**

- ½ xícara chá de Amendoim Frito e Salgado Dr.Oetker
- 1 colher sopa de Aroma Baunilha Dr. Oetker
- 2 xícaras chá de Milho para canjica
- 1 Litro Água
- 3 xícaras chá de Leite
- 1 lata de Leite Condensado
- Canela em Pó

1 **Modo de preparo:**

1- Deixe o milho de molho por 3 horas, escorra a água e coloque em uma panela grande ou panela de pressão. 2- Junte 1 litro de água e deixe cozinhar até amolecer o milho. 3- Destampe a panela e misture o leite, o leite condensado e o Aroma Baunilha Dr. Oetker. 4- Triture o Amendoim Dr. Oetker em um processador de alimentos ou liquidificador e junte à canjica. 5- Adicione a canela em pó a gosto e deixe cozinhar por mais 10 minutos, mexendo sempre. Sirva quente ou gelado.