



## Canjica Cremosa de Doce de Leite

[www.receitasdafia.com/receitas/canjica-cremosa-de-doce-de-leite](http://www.receitasdafia.com/receitas/canjica-cremosa-de-doce-de-leite)

Canjica de doce de leite é uma sobremesa deliciosa e reconfortante.

Feita com milho branco cozido, a canjica ganha um toque especial com a adição de doce de leite, que traz uma cremosidade e um sabor irresistível.

Canjica Cremosa de Doce de Leite

 15 min

 4 porções

### Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de [canjica](#) cozida
- 1 xícara (chá) de [doce de leite](#)
- 1 xícara (chá) de [leite](#)
- 1 colher (sopa) de [amido de milho](#) (dissolvido com 1 colher de sopa de leite)
- Doce de leite para decorar

### Modo de Preparo

1. Em uma panela, misture a canjica cozida, o doce de leite, o leite e o amido de milho dissolvido.
2. Leve ao fogo e ferva por 5 minutos, mexendo constantemente.
3. Despeje a canjica em refratários individuais e decore com o doce de leite.
4. Sirva e desfrute dessa deliciosa Canjica Cremosa de Doce de Leite!

[www.receitasdafia.com](http://www.receitasdafia.com)