Canjica Cremosa de Doce de Leite

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.

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!