

Rendimento: 8 porções



Ingredientes

- 1 pacote (500 g) de canjica
- 3 litros de água
- 1 litro de leite
- 2 xícaras (chá) de **Açúcar Cristal Alto Alegre**
- 1 lata (395 g) de leite condensado
- 100 g de coco ralado
- Cravo da índia e canela em rama a gosto

Modo de Preparo

Cozinhar o milho com água até ficar macio. Escorrer o líquido restante. Colocar a canjica em uma panela grande, acrescentar o leite, o cravo, a canela, o coco, o **Açúcar Cristal Alto Alegre** e deixar ferver por mais ou menos 30 minutos, mexendo de vez em quando para não grudar. Acrescentar o leite condensado e deixar ferver mais 10 minutos mexendo sem parar. Polvilhar canela e servir quente ou fria, como preferir.

Tempo de preparo: 1 hora.