Canjica

Toplam 100 dk · Hazırlık 20 dk · Pişirme 80 dk · 8 kişilik · Orta · ~280 kcal · Açlık barı 2/10

Brezilya canjica tatlısı beyaz mısır, süt, tarçın ve Hindistan ceviziyle yumuşak pişirir.

Malzemeler

- 400 gr Beyaz mısır
- 1 litre Süt
- 180 gr Şeker
- 80 gr Hindistan cevizi rendesi

Yapılışı

1. Beyaz mısırı bir gece suda bekletin, sabah süzüp temizleyin.
2. Mısırı tencerede yumuşayana kadar 60 dakika haşlayın.
3. Süt ve şekeri ekleyip koyulaşana kadar 20 dakika pişirin.
4. Hindistan cevizini karıştırıp tatlıyı 10 dakika dinlendirin.
5. Canjica'yı ılık ya da soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Beyaz mısırı tamamen yumuşatın; sütle pişerken tatlı daha kremsi kalır.

SERVIS ÖNERISI

Kaselerde ılık verin, üstüne tarçın serperek tatlı olarak sunun.

Alerjenler

Süt