

Canjica

Toplam 580 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 80 dk

8 kişilik

Orta

~280 kcal

Açılış 2/10

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

Malzemeler

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

Yapılı

1. Beyaz mısır suda bir gece bekletin.
2. Mısır taze suyla 60 dakika haşlayın taneler açılıp yumuşasın.
3. Süt, şeker, tarçın ve Hindistan cevizini ekleyin.
4. Karışımı 20 dakika kısık ateşte pişirin, sütlü taban koyulasın.
5. Canjicayı kaselere alıp tarçınla sıcakta servis edin.

PÜF NOKTASI

Beyaz mısır tamamen yumuşatınsütle pişerken tatlı daha kremsi kalır.

SERVIS ÖNERİSİ

Kaselerde 111erin, üstüne tarçın serpererek tatlı olarak sunun.

Alerjenler

Süt