



Canjica com Pé de Moleque

Ingredientes para a canjica:

500 gramas de milho para canjica

1 vidro de leite de coco 200 ml

1 lata de leite condensado (se gostar mais doce coloque mais 1/2 lata)

1 caixinha ou lata de creme de leite

Leite a gosto

2 paus de canela (opcional)

Ingredientes para o pé de moleque:

1 xícara (chá) de açúcar

1 xícara (chá) cheia de amendoim torrado sem casca

1 pitada de sal

Modo de preparo da canjica:

Eu não costumo deixar grãos de molho na véspera porque sempre decido fazer na hora, mas se você tiver tempo e quiser deixá-los molho de um dia para o outro, isso vai reduzir em uns 10 minutos o tempo de cozimento.

Lave e escorra a canjica para tirar um pouco do amido, coloque na panela de pressão e cubra 3 dedos acima com água.

Quando a panela pegar pressão, conte 50 minutos (levando em consideração que não deixei de molho).

Tire a pressão da panela lentamente, pois vaza um pouco de água junto, escorra a água do cozimento e volte a canjica para o fogo.

Adicione o leite de coco, o leite condensado, o creme de leite, a canela e o leite a gosto. Eu gosto com bastante caldo então coloco quase um litro de leite, mas se você gosta mais cremosa coloque menos.

Quando levantar fervura, abaixe o fogo e cozinhe por uns 15 minutos, mexendo de vez em quando. Quanto mais cozinhar mais grosso fica o caldo.

Modo de preparo do pé de moleque:

Coloque o açúcar em uma panela e derreta em fogo baixo/médio até fica com cor de caramelo.

Adicione o amendoim e misture bem com o fogo ainda ligado.

Desligue o fogo e espalhe o pé de moleque em um tapete de silicone ou uma superfície untada com manteiga.

Espere esfriar e corte com uma faca até formar uma farofa grosseira.

Sirva com a canjica.

Imagem e receita do site [Flamboesa](#)