

ESSEN UND TRINKEN

TRADITIONELLES CANJICA

ZUTATEN

2 Tassen Yoki Corn Canjica

2 Liter Wasser

1 Tasse Zucker


1 Liter Milch

100 g Kokosraspeln

Ein wenig von Indiens Feigenkaktus und Zimt in Kitano Peel nach Geschmack

1 Dose Kondensmilch

1 Dose Sauerrahm



Originaltext auf Portugiesisch

[IMPRIMIR](#)

[+ Bessere Übersetzung vorschlagen](#)

SCHRITT FÜR SCHRITT

- 1 Die Sauce 24 Stunden im Wasser lassen.
- 2 Übertragen Sie das cremige canjica Rezept auf einen Schnellkochtopf mit Wasser.

- 3** Fügen Sie die Nelke und den Zimt hinzu und kochen Sie Ihren Maissirup für 45 Minuten.
- 4** Fügen Sie Zucker, Milch, Kondensmilch und Kokosnuss hinzu. Mit der unbedeckten Pfanne kochen, bis die Maiskörner verdickt sind.
- 5** Schalten Sie die Hitze aus und fügen Sie die Creme hinzu. Mischen und servieren Sie Ihren süßen Pudding.
- 6** Okay, jetzt weißt du schon, wie man süße Canjica macht!