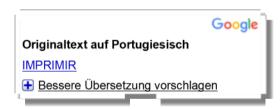
TRADITIONELLES CANJICA

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



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.
- 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!