

## CORREIO INDICA

# Delícia caseira

Confira uma receita de canjica para preparar durante as festividades que marcam o mês de junho

Gabriel Borges\*

Popular nas festas de São João, a canjica é uma iguaria deliciosa. Seja de amendoim, seja de coco, o prato tipicamente junino é apreciado de Norte a Sul pelo sabor característico e modo de preparo caseiro. E, para comemorar a chegada dos festejos de São-João, o *Divirta-se Mais* selecionou uma saborosa receita de canjica para você preparar e se deliciar com o melhor do sabor junino. Confira!

Exemplo de local ideal para provar a deliciosa iguaria junina é a Casa de Biscoitos Mineiros, franquia que dispõe, atualmente, de 10 unidades em Brasília. Fundada em 1996 por Maria Madalena Teixeira, os biscoitos, bolos e salgados rapidamente ganharam o gosto dos brasilienses. Uma das marcas mais perceptíveis do estabelecimento é o compromisso com o capricho no preparo de cada produto, que começaram a ser vendidos nos corredores do Congresso Nacional.

FOTOS: DIVULGAÇÃO



Canjica de amendoim da Casa de Biscoitos Mineiros



Canjica de coco da Casa de Biscoitos Mineiros

Especializada no preparo de canjicas e outros deliciosos quitutes juninos, a Casa de Biscoitos Mineiros preparou um cardápio temático para comemorar as tradicionais festas de São João. Entre as opções do menu, a canjica branca (R\$ 54,90/kg) é destaque entre as demais opções do cardápio, que reúne outros dois sabores de canjica: coco (R\$ 56,90/kg) e amendoim (R\$

56,90/kg).

Para Regilla Márcia Teixeira, sócia da Casa de Biscoitos Mineiros, a canjica se destaca por ser um prato versátil e fácil de preparar, uma vez que pode ser tomada nas festas juninas ou em outras ocasiões. “A canjica se destaca por si, mas vai bem nas festanças com um quentão, como sobremesa e, até mesmo, no café da manhã”, explica. Além disso,

## RECEITA

### CANJICA DE AMENDOIM

#### INGREDIENTES

- 1008 g de milho de canjica
- 8000 ml de água
- 1300 ml de leite integral
- 291 g de açúcar cristal
- 180 g de amendoim torrado sem pele
- 4 g de sal refinado

#### MODO DE PREPARO

- Adicione o milho para canjica na panela de pressão e adicione 8 litros de água, deixe de molho durante a noite, aproximadamente por 10 horas
- Cozinhar na pressão por 2h05 em fogo baixo
- Retirar a canjica cozida da panela com auxílio de uma peneira, separar a canjica e a água e descartar a água
- Reservar a canjica cozida em uma bacia multiuso
- Em um liquidificador, bata o amendoim torrado e o leite (300ml)
- Em uma panela, coloque o restante do leite (1000ml) para ferver com o açúcar e o sal por 20 minutos
- Acrescente a canjica já cozida e mexa por 5 minutos
- Acrescente o amendoim à canjica na panela e mexa por mais 1 minuto.

Regilla revela o segredo de uma canjica preparada no capricho. “O segredo de uma canjica perfeita é dedicar tempo ao preparo, o cozimento ao dente, a espessura do caldo e o tempero na medida certa”, ressalta.

**\*Estagiário sob a supervisão de Severino Francisco**