PAMONHA EM BANHO-MARIA

INGREDIENTES

4 espigas médias de milho com grãos não muito moles (cerca de 4 xícaras)

2 colheres (sopa) de margarina bem quente

1/2 xícara (chá) de leite

3/4 de xícara (chá) de açúcar

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata o milho e o leite por cerca de 2 minutos.

Adicione a margarina bem quente e bata mais um pouco para misturar.

Em seguida, acrescente o açúcar e o sal e bata mais um pouco para misturar.

Despeje a massa em uma forma untada com margarina.

Cubra com papel alumínio e coloque esta forma dentro de outra com água quente.

Leve ao forno médio preaquecido por cerca de 40 minutos.

Após esse tempo, apague o fogo e deixe a pamonha ali dentro até ficar morna.

Retire do forno e desenforme.

Sirva morna ou fria.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14886-pamonha-em-banho-maria.html