

PAMONHA DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
1/2 xícara (chá) de leite de coco
2 latas de milho verde escorridas
5 colheres (sopa) de manteiga
3 ovos
1 colher (sopa) de fermento em pó
100 g de coco ralado (opcional)

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador até obter uma mistura bem homogênea.

Coloque a mistura em uma forma untada e enfarinhada e leve ao forno bem quente (180º C) e deixe assar por aproximadamente 50 minutos ou até ficar bem dourado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22018-pamonha-de-liquidificador.html>