

PAMONHA DE COPINHO

INGREDIENTES

5 espigas de milho
1 litro de leite
1 xícara de açúcar
1 colher (sopa) de margarina
1 colher de (chá) de sal
1 lata de leite condensado
2 gemas peneiradas

MODO DE PREPARO

Tire o milho com uma faca, bem rete ao sabugo, depois em um liquidificador bata o milho com o leite por 4 minutos até que ele fique homogêneo.

Coe com uma peneira ou pano de prato, aperte bem para que saia todo líquido.

Passe o líquido para uma panela e acrescente o açúcar, o sal e a margarina.

Em fogo baixo, mexa sempre até engrossar, aproximadamente 30 minutos e reserve.

Em outra panela, coloque o leite condensado e as gemas.

Mexa bem e leve ao fogo baixo mexendo sempre até levantar fervura, depois desligue o fogo.

Distribua em 15 copinhos plásticos de 100 ml ou qualquer outro copo que você tenha o creme de milho.

Para finalizar, coloque o último creme por cima e deixe esfriar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22554-pamonha-de-copinho.html>