

PAMONHA DE FORNO

INGREDIENTES

- 7 espigas de milho verde
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de leite
- 200 ml de leite de coco
- 50 g de coco ralado
- 3 ovos
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) nata
- 4 colheres (sopa) de massa de trigo sem fermento
- 150 g de queijo coalho ralado
- 1 e ½ colher de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Retire os milhos das espigas e bata com os demais ingredientes no liquidificador deixando por último o fermento.

Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 40 minutos.

Retire do forno e polvilhe canela (opcional).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23333-pamonha-de-forno.html>