

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).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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