PAMONHA DE CARIMÃ

INGREDIENTES

folha de bananeira

1 kg de carimã

500 ml de leite de coco

1 xícara de água

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar

1/3 xícara (chá) de coco fresco ralado

2 colheres (chá) de sal

MODO DE PREPARO

Passe as folhas de bananeira na chama do fogão pra que fiquem flexíveis.

Coloque a carimã em um saco de pano, lave em água corrente e esprema bem retirando toda a água.

Em um recipiente adicione a carimã, o coco, o leite de coco, a água, o sal e o açúcar.

Misture até formar um creme.

Faca um cilindro com um dos pedaços da folha de bananeira, encha com o creme e feche o pacote.

Repita a operação com os outros cilindros de folha de bananeira até que o creme acabe.

Coloque os pacotes em uma panela com água fervendo e deixe cozinhar por aproximadamente 25 minutos.

Retire as pamonhas com uma escumadeira e sirva frio.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23472-pamonha-de-carima.html