

PAMONHA NO SAQUINHO

INGREDIENTES

8 espigas de milho verde
1 copo de água
1 e 1/2 xícara de açúcar
2 colheres de margarina
1/2 copo de flocão de milho
coco ralado a gosto
1 pitada de sal
goiabada em cubos (opcional)

MODO DE PREPARO

Corte o milho rente à espiga.

Coloque a água no liquidificador, os grãos de milho e bata bem.

Adicionar o açúcar, a margarina, o coco ralado e o sal.

Depois que bater bem, coloque a mistura em saquinhos de 250 g com o auxílio de uma colher até a metade.

Mergulhe pedaços de goiabada e amarre bem o saquinho.

Em uma panela, ferva água suficiente para que os saquinhos com a pamonha fiquem mergulhados. Coloque os saquinhos de pamonha quando a água estiver fervendo e tampe a panela.

Deixe cozinhar por pelo menos uns 35 minutos, retire com o auxílio de uma escumadeira, deixe esfriar para retirar a pamonha dos saquinhos e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23997-pamonha-no-saquinho.html>