

PAMONHA ASSADA FÁCIL

INGREDIENTES

- 2 latas de milho (sem água)
- 1 vidro de leite de coco (200 ml)
- 4 ovos
- 1 pacote de coco ralado
- 1 pacote de queijo parmesão ralado
- 2 xícaras de açúcar
- 4 colheres de farinha
- 1 colher de fermento

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes (com exceção do fermento) no liquidificador até obter uma mistura homogênea.

Adicione o fermento e misture bem.

Despeje a mistura em uma forma untada e leve ao forno médio (200° C), preaquecido, por 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24672-pamonha-assada-facil.html>