

PAMONHA CASEIRA

INGREDIENTES

- 10 espigas de milho
- 1 xícara chá de leite
- 1 colher de sobremesa de sal
- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres cheias de manteiga derretida
- 1 e 1/2 xícara de chá de açúcar

MODO DE PREPARO

Retire a palha do milho com cuidado e reserve.

Retire o milho da espiga e bata aos poucos no liquidificador ou processador.

Coloque o milho batido numa tigela grande e adicione todos os ingredientes o leite, sal, açúcar, leite condensado e o açúcar e mexa com cuidado.

Adicione a mistura nos copinhos feito da palha do milho.

Para fazer os copinhos, junte duas palhas formando um funil, dobre a parte mais fina e encha o copinho com a pamonha depois faça esse mesmo processo com a parte de cima e amarre a pamonha com borrachinhas de elástico.

Coloque a pamonha em água fervente e deixe por aproximadamente 40 minutos em fogo médio.

Retire, deixe escorrer e bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35748-pamonha-caseira.html>