

PAMONHA ASSADA COM LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

- 1 caixinha de leite condensado [270 g]
- 4 espigas médias de milho verde limpas [790 g]
- 1/2 xícara [chá] de manteiga sem sal
- 2 ovos médios batidos [100 g]
- canela em rama para decorar

MODO DE PREPARO

Rale o milho na parte fina do ralador aparando em uma tigela. Passe por uma peneira de malha grossa, aparando em outra tigela. Misture a manteiga bem quente [reserve 1 colher das de sopa] e o leite condensado aquecido.

Acrescente ovos batidos e despeje em uma assadeira para pão de forma [capacidade para 1/2 litro] untada com a manteiga reservada. Leve ao forno preaquecido em temperatura média [180°C] por 50 minutos até que enfiando um palito na pamonha assada ele saia limpo e a superfície dourada. Retire do forno, sirva quente decorada com canela em rama.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36245-pamonha-assada-com-leite-condensado.html>