

PAMONHA ASSADA NO FORNO

INGREDIENTES

5 espigas de milho

1 copo de 300 ml de leite

1 caixa de leite condensado

2 colheres de sopa de açúcar

1 colher de manteiga

500 g de queijo fatiado

MODO DE PREPARO

Retire o milho das espigas, coloque no liquidificador, juntamente com todos os ingredientes restantes, menos o queijo.

Bata até fica homogêneo.

Depois de batido, coloque na forma untada, acrescente o queijo fatiado por cima e leve ao forno por cerca de 30 a 40 minutos, espere a pamonha ficar gratinada por cima e retire do forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/41660-pamonha-assada-no-forno.html>