

PAMONHA DOCE RÁPIDA

INGREDIENTES

- 10 espigas de milho
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de água

MODO DE PREPARO

Tire o milho da palha cuidadosamente e reserve a palha.

Rale todos os milhos.

Coloque o açúcar e mexa.

Coloque o creme nas palhas e amarre com barbante.

Coloque a água para ferver.

Quando a água estiver fervida, coloque as pamonhas e deixe cozinhar por 10 minutos.

Tire quando estiver pronto e sirva quente ou frio (de sua preferência).

Se quiser salgada coloque 1 colher (chá) de sal no lugar do açúcar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49230-pamonha-doce-rapida.html>