

PAMONHA DOCE DE MILHO VERDE

INGREDIENTES

100 g de manteiga derretida

20 espigas de milho

1 kg de açúcar

1 colher (sopa) de sal

1 lata de leite condensado

1,5 litro de leite

MODO DE PREPARO

Na hora de cortar o milho, aproveite para separar a palha que vai embalar a pamonha.

Triture o milho no processador até formar a massa.

Acrescente o leite e, depois, comece a peneirar.

Agora, adicione o sal, o leite condensado, o açúcar e a manteiga.

Em água fervendo, cozinhe a palha que será usada na pamonha por 15 minutos.

Chegou a hora da habilidade.

É preciso amarrar a pamonha.

Você pode usar um cordão e vai precisar da ajuda de outra pessoa para fazer a embalagem junina.

Em seguida, leve ao fogo, e deixe cozinhar por 1h em água fervendo até que a pamonha fique no ponto!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49670-pamonha-doce-de-milho-verde.html>