

FALSA PAMONHA DE MILHO

INGREDIENTES

- 1 a 2 latas de milho verde (sem água)
- 1 xícara de chá de açúcar ou 1 lata de leite condensado
- 2 xícaras de chá de leite
- 4 colheres de sopa de maisena ou fubá

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador as 2 latas de milho verde com 1/2 copo americano de água.

Em seguida coloque a pasta do liquidificador na panela com os demais ingredientes.

Mexa no fogo brando até formar um creme.

Depois que formar o creme abaixe o fogo e mexa sem parar por mais uns 10 minutos.

Depois de pronto tire do fogo e despeje em um refratário de vidro, deixe esfriar.

Quando estiver frio coloque na geladeira por mais ou menos 2 horas e está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51133-falsa-pamonha-de-milho.html>