PAMONHA DOCE TRADICIONAL: SAIBA COMO PREPARAR ESSA RECEITINHA MARAVILHOSA, TODOS VÃO ADORAR...

INGREDIENTES

12 (doze) espigas de milho verde

1 (um) copo de água

2 (duas) xícaras de açúcar

1 (uma) xícara de coco ralado fino

1 (uma) pitada de sal

palhas para a embalagem

MODO DE PREPARO

Rale as espigas ou corte-as rente ao sabugo e passe no liquidificador, juntamente com a água

Acrescente o coco, o açúcar e mexa bem

Coloque a massa na palha de milho e amarre bem

Em uma panela grande ferva bem a água, e vá colocando as pamonhas uma a uma após a fervura completa da água

Importante : a água deve estar realmente fervendo para receber as pamonhas, caso contrário elas vão se desfazer

Cozinhe por mais ou menos 40 minutos, retirando as pamonhas com o auxílio de uma escumadeira

Deixe esfriar em local bem fresco

Sirva com café e queijo ralado

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/17333-pamonha-doce-tradicional-saiba-como-preparar-essa-receitinha-maravilhosa-todos-vao-adorar.html