

# PAMONHA NO COPINHO

## INGREDIENTES

250 ml de leite de coco  
3 espigas de milho  
1/3 de xícara de açúcar  
1 pitada de sal  
1 colher (sopa) de manteiga  
25 g de coco ralado

## MODO DE PREPARO

No liquidificador misture o leite de coco e as 3 espigas de milho  
Bata até ficar cremoso  
Coe a mistura  
Em uma panela, despeje a mistura e adicione o açúcar, o sal e a manteiga  
Leve ao fogo médio até soltar da panela  
Deixe esfriar  
Em outra panela, acrescente o coco ralado e mexa até dourar  
Despeje a pamonha nos copinhos e salpique um pouco do coco queimado

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9106-pamonha-no-copinho.html>