

Pamonha



Ingredientes

- 12 espigas de milho verde
- 1 xícara (chá) de leite (200ml)
- 3 xícaras (chá) de **AÇÚCAR CRISTAL ALTO ALEGRE** (600g)
- ½ xícara (chá) de óleo de milho (100ml)

Modo de Preparo

Descasque o milho e reserve as melhores palhas. Rale as espigas e coe em peneira grossa. Misture ao milho coado os demais ingredientes e mexa bem. Pegue duas palhas de milho e faça um invólucro transpassando uma na outra. Coloque a mistura sem encher muito o pacotinho, dobre a ponta e amarre com uma fitinha feita também com a palha. Coloque os saquinhos em uma panela com bastante água fervente e cozinhe por mais ou menos uma hora e meia. Depois retire e sirva.



www.altoalegre.com.br

Sobre a Receita

Grau de Dificuldade: Média
Tempo de Preparo: 3 horas
Rendimento: 10 pamonhas

