

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

©2025 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/9922-pamonha-no-copinho.html>