



# Pamonha



## INGREDIENTES

- ✓ 6 espigas de milho verde com a palha
- ✓ ½ xícara de chá de leite
- ✓ 1 colher de sopa de manteiga ou margarina
- ✓ 1 e ½ xícara de chá de açúcar

## MODO DE PREPARO

Descasque as espigas, reservando as palhas maiores e melhores para fazer os saquinhos das pamonhas.

Ponha numa panela o leite e a manteiga e leve ao fogo até que esta derreta. Deixe esfriar.

Enquanto isso, retire com uma faca os grãos de milho das espigas, bem rente ao sabugo.

Bata-os no liquidificador até obter um creme.

Junte essa mistura ao leite reservado, adicione o açúcar e mexa bem.

Encha os saquinhos com o creme e amarre as extremidades com um pedaço de palha.

Coloque-os numa panela grande, com água fervente, e leve ao fogo até que subam à tona ou até que a palha esteja amarela.