

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 Receitas Fáceis e Rápidas

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