Pamonha assada

www.receitasdafia.com/receitas/pamonha-assada

Aprenda a fazer pamonha de forno com milho de espiga que fica cremoso, é simples de fazer e é sem farinha de trigo!

Pamonha assada
Image not found or type unknown

70 min 12 porções

Ingredientes

- 5 espigas de milho verde ou duas latas de milho verde
- 300 ml de leite de vaca
- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres de(sopa) de açúcar (opcional)
- 1 colher de manteiga ou margarina
- 500g de queijo muçarela fatiado

Modo de Preparo

1. Corte o milho com a ajuda de uma faça. (ou milho verde em lata)
2. Em um liquidificador, coloque o milho, o leite, o açúcar, o leite condensado, sal e a manteiga
3. Bata por cerca de 5 a 10 minutos ou até que fique bem cremoso
4. Despeje essa mistura em uma forma e untada com manteiga ou margarina. (não precisa coar a massa)
5. Cubra com a mussarela.
6. Leve para assar em forno pré aquecido, 180°C, por cerca de 1 hora
7. Aguarde a pamonha assada esfriar
8. Em seguida é só servir.