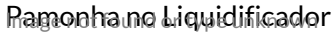
Pamonha no Liquidificador

www.receitasdafia.com/receitas/pamonha-no-liquidificador

Aprenda hoje uma receita de pamonha no liquidificador de forma fácil, rápida e é a pamonha tradicional da roça. Fica super cremosa, deliciosa e você pode cozinhar ela dentro de um saquinho ou no copo!



20 min 7 porções

Ingredientes

- 12 espigas de milho grandes ou 14 pequenas
- 1/2 litro de leite
- 1 colher (chá) de sal
- 360 ml de açúcar
- 3 colheres (sopa) de manteiga derretida
- Saquinhos plásticos de polipropileno
- 7 copos americano de 120ml

Modo de Preparo

1. Começe tirando todo o milho da espiga com o auxílio de uma faca pequena.
2. Coloque aos poucos os milhos no liquidificador para bater com um pouco de leite para que o milho fique bem batido e não precise coar.
3. Vá batendo aos poucos e colocando em uma travessa para misturar o restante dos ingredientes.
4. Após bater todo o milho, adicione o sal, o açúcar e a manteiga derretida e mexa bastante para o açúcar e a manteigar misturar bem na massa.
5. Se for fazer nos saquinhos de polipropileno, você vai utilizar 14 saquinhos.
6. Coloque duas conchas de pamonha no saquinho feche com arame emcapado (encontra-se em casa de embalagem junto com os saquinhos) ou de um nó, coloque duas panelas com água para ferver, e acomode os saquinhos para cozinhar de 40 a 50 minutos.
7. Se for fazer no copo americano, vai utilizar 7 copos.
8. Coloque a pamonha nos copos americano sem encher muito, organize os copos no micro-ondas e em potência máxima deixe cozinha por 7 minutos, abrindo de 2 em 2 minutos para olhar o cozimento.
9. Quando atingir uma cor amarelo escuro, sua pamonha esta cozida e pronta.
10. Se preferir pode rechear com queijo meia cura, goiabada ou doce de leite.
11. Se você gosta muito de coco, pode adicionar 200g de coco ralado na massa é opcional.