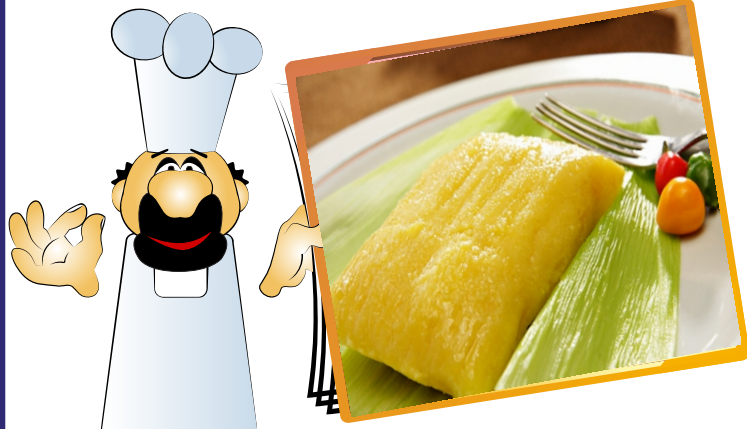


Pamonha



Cristal
de Minas

Ingredientes

100 g de manteiga derretida
20 espigas de milho
1 kg de [Açúcar Cristal de Minas](#)
1 colher (sopa) de sal
1 lata de leite condensado
1,5 litro de leite

Modo de Preparo

Na hora de cortar o milho, aproveite para separar a palha que vai embalar a pamonha.

Triture o milho no processador até formar a massa.

Acrescente o leite e, depois, comece a peneirar.

Agora, adicione o sal, o leite condensado, o [Açúcar Cristal de Minas](#) e a manteiga.

Em água fervendo, cozinhe a palha que será usada na pamonha por 15 min.

Chegou a hora da habilidade.

É preciso amarrar a pamonha.

Você pode usar um cordão e vai precisar da ajuda de outra pessoa para fazer a embalagem junina.

Em seguida, leve ao fogo, de carvão ou a gás, e deixe cozinhar por 1h em água fervendo até que a pamonha fique no ponto!

Tipo do recipiente: *Palha do Milho*

Rendimento: *5 Porções*

Dificuldade: *Fácil*

Tempo: *80 Min.*