

Rendimento: 10 pamonhas



Ingredientes

- 12 espigas de milho verde
- 1 xícara (chá) de leite
- 3 xícaras (chá) de **Açúcar Cristal Alto Alegre**
- ½ xícara (chá) de óleo de milho

Modo de Preparo

Descascar o milho, reservar as melhores palhas, ralar as espigas e coar em peneira grossa. Misturar ao milho coado os demais ingredientes e mexer bem. Pegar duas palhas de milho e fazer um invólucro transpassando uma na outra. Colocar a mistura sem encher muito o pacotinho, dobrar a ponta e amarrar com uma fitinha feita também com a palha. Colocar os saquinhos em uma panela com bastante água fervente, cozinhar por aproximadamente uma hora e meia, depois retirar e servir.

Tempo de preparo: 3 horas.