

Pamonha Assada

Ingredientes:

5 espigas de milho
1 colher de sopa de margarina
1 xícara de leite
1 pitada de sal
1 xícara de açúcar

Modo de preparo

Corte os grãos das espigas e bata bem no liquidificador com os demais ingredientes. Depois, coloque em forma assadeira ou refratário untado com margarina. Cubra com papel alumínio e asse no forno em banho-maria por aproximadamente 1 hora ou até que, espetando um palito, ele saia limpo