



Pamonha doce de milho

INGREDIENTES

15 espigas de milho verde

150 g de açúcar cristal

150 g de manteiga derretida ou gordura de porco derretida

1 colher (chá) de sal

Queijo minas curado

Palha do milho para enrolar

Barbante de cozinha

MODO DE PREPARO

Rale as espigas de milho em um ralador grosso.

Adicione a manteiga ou a gordura de porco, o açúcar e o sal.

Misture e reserve.

Lave as palhas do milho e deixe-as secar.

Abra 2 palhas e disponha-a uma sobre a outra de modo que a extremidade de uma sobre passe a



colar

2



Pamonha doce de milho

INGREDIENTES

15 espigas de milho verde

150 g de açúcar cristal

150 g de manteiga derretida ou gordura de porco derretida

1 colher (chá) de sal

Queijo minas curado

Palha do milho para enrolar

Barbante de cozinha

MODO DE PREPARO

Rale as espigas de milho em um ralador grosso.

Adicione a manteiga ou a gordura de porco, o açúcar e o sal.

Misture e reserve.

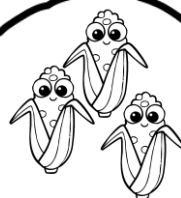
Lave as palhas do milho e deixe-as secar.

Abra 2 palhas e disponha-a uma sobre a outra de modo que a extremidade de uma sobrepasse a



colar

2



outra em 10 cm.

Coloque 3 colheres (sopa) da massa de milho sobre as palhas preparadas.

Adicione 1 fatia de queijo curado por cima.

Feche as palhas formando um cilindro.

Dobre uma das extremidades da palha sobre a massa.

Em seguida, dobre a outra, formando assim uma trouxa (formato da pamonha).

Amarre com o barbante no sentido longitudinal e transversal.

Reserve.

À parte, coloque cerca de 4 litros de água para ferver. Quando estiver fervendo, coloque as pamonhas para cozinhar.

Após cerca de 40 minutos de cozimento, retire as pamonhas, escorra o excesso de água, retire a palha do milho e sirva quente.

3 colar

3



INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Dica: a água de cozimento deve estar fervendo, pois do contrário, as pamonhas vazam ou abrem-se. Não use gominha (goma elástica para dinheiro), pois alteram o sabor da pamonha.

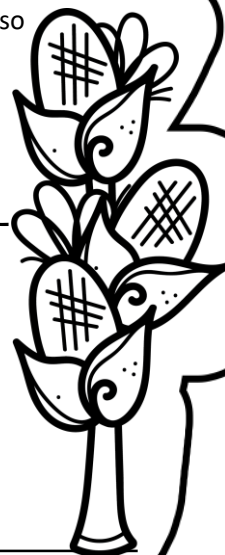
Site: TudoGostoso

A pamonha é um alimento feito do milho muito comum nas festas juninas.

- 1 Você gosta de pamonha? _____
- 2 Essa receita serve para:
() orientar o preparo do alimento.
() orientar a montagem de um móvel.
() orientar o uso de um medicamento.
- 3- Qual é o principal ingrediente da receita?

4 colar

4



4- Para que servem na receita

a) o ralador?

b) a palha de milho?

c) o barbante?

5- A receita da pamonha doce está dividida em quais partes?

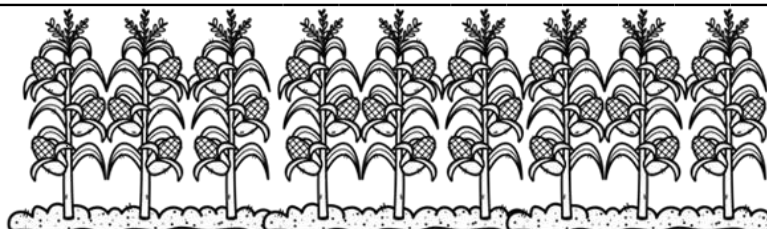


5
colar



6- Para que servem as informações adicionais no final da receita?

7- Na receita há vários números escritos, para que são utilizados os números na receita?



6
colar

Visite nossas
redes sociais



<https://sosprofessoratividades.com>



<https://br.pinterest.com/betasobeta/sosprofessoratividades/>



<https://www.facebook.com/sosprofessoratividades/>



<https://www.instagram.com/sosprofessoratividades/>



https://www.youtube.com/channel/UCxN9wo1jE1txew9bzd_O58A?view_as=subscriber

Produção: sosprofessoratividades.com

Este material é totalmente gratuito e elaborado por [@sosprofessoratividades.com](https://sosprofessoratividades.com). Todas as atividades do blog/site são protegidas pela lei dos direitos autorais, nº 9.610/98 - proibido a venda, cópias para outros sites, blogs ou redes sociais.

Direito de imagens

