

Pamonha

Toplam 65 dk Hazırlama 25 dk · Pişirme 40 dk 6 kişilik Orta ~184 kcal Açılış 5/10

Pamonha, taze mısır püresinin mısır yaprağında pişirilmesiyle yapılmış yumuşak bir Brezilya klasiğidir.

Malzemeler

- 6 koçan Taze mısır
- 150 ml Süt
- 3 yemek kaşığı Şeker
- 40 gr Tereyağ
- 0.5 su bardağı Mısır taneleri
- 8 adet Mısır yaprağı

Yapılışı

1. Mısırları rendeleyip süt ve şekerle karıştırın.
2. Karışımı mısır yapraklarına paylaştırıp kapatın.
3. Paketleri 35 dakika haşlayıp mısır taneleriyle servis edin.

PÜF NOKTASI

Mısır püresini çok ince çekmeyin; hafif taneli doku pamonhaya daha canlılık verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanına taze mısır taneleri koyarak sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt