

Receita: Espequito de pamonha

A receita de hoje é toda especial. Além de ser deliciosa, ela também tem o poder de deixar sua Festa Junina em família ainda mais inesquecível, afinal, é uma mistura incrível de amendoim com milho que fica irresistível.

Mas, bora pro passo a passo que já tô ficando com água na boca aqui.

INGREDIENTES

—
—
1 xícara (chá) de leite

6 espigas de milho

1/2 xícara (chá) de açúcar

MODO DE PREPARO

O primeiro passo é debulhar as espigas com a ajuda de uma faca. Depois, em um liquidificador, coloque o milho, o leite, o açúcar, a Paçoquita e bata até que fique bem cremoso. Agora, unte uma forma com manteiga, despeje essa mistura nela e leve pra assar em forno pré aquecido, a 180°C, por cerca de 1 hora e 20 minutos. Quando

estiver morno, corte em pequenos quadrados e reserve. Derreta o chocolate no micro-ondas, olhando sempre para não queimar, misture com um pouco de Paçoquita esfarelada e mergulhe os quadrados da pamonha. Depois é só colocar no espetinho e tá pronto.