

## Pamonha cremosa de forno

Postado por [Joana Pães](#) às

Não há quem resista a um delicioso pãozinho, seja no café da manhã ou a qualquer hora do dia.

Se você é dessas pessoas assim como eu que não abre mão de comer um delicioso pão de jeito algum, então irá adorar este blog, espero por você, participe!

Pão é um alimento gostoso que não pode faltar em nossa mesa e um bom pão exige reflexão e cuidado ao fazê-lo.

Há mais coisas num pão bem feito do que sonha a sua vã filosofia.



## Ingredientes

- 1 Pacote de curau (Yoki)
- 1 Xícara de leite em pó
- 1 Xícara de leite
- 3 Ovos inteiro
- 100 ml de leite de coco grosso
- 200 Gr de milho verde (usei em conserva sem o liquido)
- 1 Xícara de açúcar

## Modo de fazer:

Bater tudo no liquidificador, por 5 minutos

Caramelizar uma forma com furo central, colocar a massa e levar pra assar em banho maria, por aproximadamente 40 minutos

Desenformar morno e servir frio



<http://paesdeliciosos.blogspot.com.br/2013/12/pamonha-cremosa-de-liquidificador.html>

São Paulo, SP, 28 Fevereiro de 2017

Mkmouse