

RECIPE

# Pamonha com Nutella®

Médio

1 h 30 min



## INGREDIENTES

### PARA 2 PORÇÕES

6 espigas de milho

Meio copo de água

1 xícara de açúcar

1 pitada de sal

40 g de Nutella®

Palhas para embalar

### EQUIPAMENTO

Ralador

Liquidificador

Panela e fogão



Para preparar esta deliciosa receita, 15 g de Nutella® por pessoa é suficiente para apreciar todo o seu sabor!

## PASSO A PASSO



**1** | Rale as espigas de milho rente ao sabugo e passe no liquidificador juntamente com a água. Acrescente o açúcar e mexa bem. Coloque a massa na palha de milho e amarre bem.



**2** | Em uma panela grande, ferva a água e vá colocando uma a uma. A água deve estar fervendo para a pamonha não se desfazer. Deixe cozinhar por 40 minutos e retire com o auxílio de uma escumadeira.

**3**

Cubra cada pamonha ainda morna com 2 colheres de Nutella®.

## **Orgulhoso de todo o seu processo? Nós estamos também!**

Compartilhe conosco uma foto (e a receita) com a hashtag #nutellarecipe nas suas redes sociais. Nós adoráramos ver todo o mundo um pouquinho mais doce.