

## TEXTOS INSTRUACIONAIS

### RECEITAS

#### DOCES

##### 1. PAMONHA DO NORTE

#### INGREDIENTES

½ quilo de fubá

Leite grosso de um coco

Açúcar a gosto

Uma pitada de sal

1 colherinha (chá) de manteiga

Erva-doce

Leite, o quanto baste

#### MODO DE FAZER

Ponha numa vasilha funda o fubá, o leite de coco, o sal, a manteiga e leite suficiente para formar um mingau grosso.

Adoce então a gosto e junte a erva-doce, depois de esfregá-la um pouco entre os dedos.

Costure à máquina uns saquinhos de algodãozinho grosso, com uns 15 cm de comprimento por 10 cm de diâmetro. Encha esses saquinhos com a massa de fubá e amarre a boca de cada um, deixando um espaço entre a massa e o amarrilho. À medida que os for enchendo e amarrando, deite-os num caldeirão de água fervente, levemente adocicada.

Quando endurecerem, a pamonha está cozida. Vá retirando-os então e levando-os para uma peneira, a fim de escorrerem bem.

Tire as pamonhas dos saquinhos enquanto quentes, mas depois de bem escorridas. Sirva-as frias, com café ou café com leite.

