

DOLCE DI SAGU DA NONNA (TIPO SUFLÊ)

INGREDIENTES

- 120 g de sagu
- 500 ml de leite
- 5 ovos (separe as claras)
- 50 g de manteiga
- 100 g de açúcar
- 2 colheres bem cheias (chá) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Deixe o sagu por meia hora de molho em água

Escorra e coloque numa panela com o leite

Deixe cozinhar em fogo baixo, até que o sagu fique ligeiramente transparente, mexendo sempre com colher de pau.

Deixe ficar morno e coloque o açúcar, as gemas e a manteiga. Mexendo bem. Reserve.

Bata as claras ate ficar bem firme e adicione o fermento.

Misture tudo com cuidado e despeje num pirex redondo untado.

Leve ao forno até ficar assado, marrom.

Vai crescer muito e logo que tirar do forno servir imediatamente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13593-dolce-di-sagu-da-nonna-tipo-sufle.html>