

SAGU DE LEITE

INGREDIENTES

- 20 colheres (sopa) de sagu
- 2 caixas de leite condensado
- 2 caixas de creme de leite
- 2 litros de leite
- 2 ovos
- 4 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

Deixe o sagu de molho no leite por cerca de 8 horas.

Cozinhe o sagu e o leite por cerca de 20 a 30 minutos.

Quando o sagu estiver quase pronto, acrescente as 2 caixas de leite condensado e deixe ferver.

Após ferver, desligue o fogo e reserve.

Bata 2 claras em neve.

Acrescente o açúcar as claras em neve e bata novamente.

Acrescente o creme de leite as claras em neve com açúcar, mexendo lentamente.

Misture o creme de sagu morno ao creme de claras em neve e levar a geladeira para resfriar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15871-sagu-de-leite.html>