

SAGU DE LEITE

INGREDIENTES

20 colheres (sopa) de sago

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 sago de molho no leite por cerca de 8 horas.

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

Quando o sago 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 sago morno ao creme de claras em neve e levar a geladeira para resfriar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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