

SAGU DO GIOVANY

INGREDIENTES

1 kg de sagu
2 litros de leite
2 xícaras de açúcar
canela a gosto
20 gotas de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Em uma panela, adicione o sagu e despeje água quente até preencher dois dedos acima do sagu.

Deixe esfriar e mexa a cada 5 minutos para separar os grãos.

Assim que esfriar, escorra o sagu com a ajuda de um escorredor de mararrão e reserve.

Coloque novamente o sagu em uma panela, acrescente o leite e leve a fogo médio.

Em outra panela, adicione açúcar e leve ao fogo baixo sempre mexendo até que esteja dourado.

Despeje o açúcar derretido, a canela e a essência de baunilha na mistura de sagu e leite e continue mexendo por 15 minutos ou até levantar fervura.

Adoce a gosto e está pronto para servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25999-sagu-do-giovany.html>