

SAGU BRANCO COM MOLHO DE SUCO DE UVA

INGREDIENTES

SAGU:

- Sagu: 1 xícara de sagu
- 1 xícara de água
- 1 litro de leite
- 1 caixinha de leite condensado
- 1 ovo (clara e gema separadas)
- 1 vidro de leite de coco
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de açúcar de baunilha

MOLHO:

- Molho: 1 vidro de suco de uva integral
- 1 colher (sopa) cheia de amido de milho

MODO DE PREPARO

- Deixar o sagu de molho na água por 15 minutos.
- Levar o leite ao fogo e, quando levantar ferver, colocar o sagu hidratado.
- Cozinhar por 5 a 10 minutos, mexendo sem parar.
- Misturar a gema ao leite condensado e juntar ao sagu.
- Cozinhar por cerca de 5 minutos, sem parar de mexer.
- Colocar o leite de coco e o açúcar de baunilha, misturar e desligar, deixar esfriar.
- Bater a clara em neve com o açúcar e depois misturar o creme de leite.
- Juntar o creme de leite aerado ao sagu frio e levar à geladeira.
- Misturar os ingredientes do molho e levar ao fogo até ponto de mingau ralinho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30799-sagu-branco-com-molho-de-suco-de-uva.html>