

# 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 fervura, 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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