

SAGU DE LEITE CONDENSADO COM GANACHE

INGREDIENTES

SAGU:

Sagu: 1 litro de leite

1 caixinha de leite condensado

1 caixinha de creme de leite sem soro

1 pacote de coco ralado

2 xícaras de chá de sagu (preferencialmente hidratado por 2 horas na água)

GANACHE:

Ganache: 1 tablete de chocolate meio amargo (170g aproximadamente)

1 caixinha de creme de leite sem soro (em temperatura ambiente)

MODO DE PREPARO

SAGU:

Sagu: Cozinhe o sagu no leite até que comece a ficar transparente, cozinhando em fogo médio e mexendo sempre para não grudar no fundo da panela.

Quando estiver transparente, adicione o leite condensado e deixe ferver por mais 5 minutos e desligue.

Adicione o creme de leite e o coco ralado, leve à geladeira.

GANACHE:

Ganache: Derreta o chocolate em banho-maria, tire do fogo.

Acrescente o creme de leite aos poucos mexendo devagar.

Sirva o sagu em tacinhas com o ganache por cima, quanto mais frio melhor.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32847-sagu-de-leite-condensado-com-ganache.html>