

# 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>