

SAGU MINEIRO

INGREDIENTES

- 1 lata de abacaxi em calda
- 1 xícara (chá) de sagu
- 1 xícara (chá) de leite integral
- 50 g de coco ralado
- 200 ml leite de coco
- 1 litro de leite integral
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

Corte o abacaxi em pequenos pedaços e reserve.

Coloque de molho o sagu juntamente com uma xícara de leite e a calda do abacaxi por aproximadamente uma hora.

Em uma panela coloque um litro de leite, o leite condensado, o coco ralado, o creme de leite, o leite de coco e leve ao fogo até começar a ferver.

Acrescente o sagu que estava de molho, misture bem e abaixe o fogo mexendo sempre para não empelotar.

Mantenha em fogo baixo até engrossar.

Retire do fogo, deixe amornar em um refratário, faça uma camada do sagu, coloque o abacaxi picado por cima e coloque o restante do sagu.

Pode decorar com coco ralado grosso e rodela de abacaxi.

Leve à geladeira por aproximadamente quatro horas pois deve ser servido bem gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/34788-sagu-mineiro.html>