

SAGU COM TANGERINA E COCO

INGREDIENTES

CREME DE COCO:

Creme de coco: 1 lata de moça docinho beijinho

1/2 xícara (chá) de leite uht ninho integral

SAGU:

Sagu: 1 xícara (chá) de sagu

1 embalagem de refresco em pó la fruta tangerina

MODO DE PREPARO

CREME DE COCO:

Creme de coco: Em uma tigela, misture o moça docinho com o leite ninho até ficar cremoso.

SAGU:

Sagu: Em uma panela, coloque 1 e 1/2 litros de água, reservando meia xícara (chá).

Ferva a água e acrescente o sagu.

Cozinhe em fogo médio (180°C), mexendo sempre para não grudar no fundo da panela.

Mexa por 1 hora ou até as bolinhas ficarem transparentes e macias.

Desligue o fogo e acrescente o refresco em pó la fruta, dissolvido na água reservada.

MONTAGEM:

Montagem: Em taças individuais intercale camadas de sagu e creme de coco.

Finalizando com o sagu (sendo as camadas de sagu maiores que as camadas de creme de coco).

Cubra com o filme plástico e leve à geladeira por cerca de 2 horas, sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36501-sagu-com-tangerina-e-coco.html>