

SAGU DE UVA

INGREDIENTES

CREME:

Creme: 750 ml de leite

3 colheres de sopa de maisena

1 lata de leite condensado

MODO DE PREPARO

Cubra o sagu com água filtrada, deixe de molho por 10 minutos.

Coloque para ferver em uma panela a água, o cravo, a canela e o açúcar. Escorra a água do molho, jogue o sagu na panela após levantar fervura. Mexe bem até as bolinhas incharem e ficarem transparentes. Acrescente o suco de uva e misture bem.

Em um panela misture o leite, maisena e leite condensado, mexa bem e deixe ferver por 4 minutos.

Coloque o sagu em taças individuais ou em pirex, espalhe o creme por cima. Sirva gelado.

Serve aproximadamente 12 a 15 taças médias.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39199-sagu-de-uva.html>