

# SAGU DE COCO COM LEITE CONDESADO

## INGREDIENTES

2 litros de leite  
1 xícara (chá) de sago  
1 garrafa de leite de coco  
1 lata de leite condensado  
1 lata de creme de leite  
1 pacote 100 g de coco ralado

## MODO DE PREPARO

Deixar o sago de molho no leite ou na agua por uma hora.

Colocar os 2 litros de leite no fogo.

Quando levantar a fervura, acrescentar o sago e o leite de coco sempre mexendo por aproximadamente 20 minutos.

Repare se o sago esta transparente e crescido. Se não deixe por mais 10 minutos.

Adicione o leite condensado e o coco ralado (guarde um pouco), mexa bem, deixe cozinhar por mais 10 minutos.

Desligue, tampe a panela por 15 minutos, depois destampe e acrescente o creme de leite e misture bem.

Despeje em um pirex ou refratário.

Jogue por cima o restante do coco, fique à vontade em jogar açúcar cristal e leite condensado por cima.

Leve à geladeira e sirva bem gelado! Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44805-sagu-de-coco-com-leite-condensado.html>