

SAGU DE COCO COM LEITE CONDESADO

INGREDIENTES

- 2 litros de leite
- 1 xícara (chá) de sagu
- 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 sagu de molho no leite ou na água por uma hora.

Colocar os 2 litros de leite no fogo.

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

Repare se o sagu está 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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