

DOCE DE SAGU DA LÚ

INGREDIENTES

8 colheres de sopa de sagu
3 gemas (separe as claras)
1 lata de leite condensado
4 colheres de sopa de açúcar
Canela em pó a gosto

MODO DE PREPARO

Colocar o sagu de molho da noite para a manhã seguinte, em 1 litro e 250 ml de leite (do jeito que ele vem na caixa), não precisa ferver o leite, é só colocar direto no sagu.

Não coloque na geladeira. Deixe-o em uma vasilha com tampa, mas, não feche totalmente, dó para entrar um ar.

Pela manhã, pegue o sagu que estava de molho no leite e coloque com tudo em uma panela.

Tem que ser pela manhã.

Com fogo baixo vá mexendo sem parar por 15 minutos ou até que o sagu fique transparente.

Desligue o fogo. Coloque as 3 gemas peneiradas em uma peneirinha, no sagu, e a lata de leite condensado.

Em fogo baixo e mexendo, por mais 5 minutos.

Desligue o fogo.

Reserve. Bata as 3 claras em neve com 4 colheres de sopa de açúcar. Misture essa clara batida delicadamente, no sagu.

O sagu pode estar quente.

Não tem problema.

Coloque-o em uma travessa e polvilhe canela em pó (opcional).

Pode também colocar coco fresco ralado grosso. Fica lindo e ótimo. Gente essa receita é maravilhosa e podem fazer sem medo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49465-doce-de-sagu-da-lu.html>