SAGU DELÍCIA

INGREDIENTES

1 copo de sagu

5 copos de água

2 copos de açúcar

1 litro de vinho tinto suave

5 ameixas

Creme suíço:1 litro de leite

1 lata de leite condensado

1 gema

1 colher rasa de manteiga

2 colheres rasas de amido de milho

1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

Deixe o sagu de molho em água por 10 minutos

Após escorrer o sagu, junte o vinho, o açúcar e a água

Leve ao fogo baixo deixando por 40 minutos

Mexa constantemente

Quando formar um caldo grosso, desligue o fogo

Acrescente as ameixas na metade do cozimento

Junte todos os ingredientes, exceto o creme de leite

Quando estiver no ponto de creme, desligue e acrescente o creme de leite

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8930-sagu-delicia.html