

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/8930-sagu-delicia.html>