

PUDIM DE SAGU

INGREDIENTES

Sagu

300 g de sagu

800 ml de leite

200 ml de leite de coco

Creme

1 lata leite condensado

1 lata de leite (medida da lata de leite condensado)

4 ovos

1 colher (café) de baunilha

Calda

1 xícara de açúcar

1/2 xícara de água quente

MODO DE PREPARO

Sagu

Creme

Calda

Quando ficar dourado e uniforme adicione

Caramelize uma forma (com ou sem furo) com a calda e ponha o creme com sagu

Cubra com papel

Leve ao fogo (180º C) por 2 horas e 30 minutos

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1381-pudim-de-sagu.html>