

SAGU DE RESTAURANTE UMA SOBREMESA DELICIOSA FEITA COM VINHO TINTO E CREME DE LEITE...

INGREDIENTES

Ingredientes do sagu:

2 xícaras e 1/2 de vinho tinto suave

2 xícaras de sagu sem sabor

1 xícara de água filtrada

1 litro e 1/2 de água filtrada

1 e 1/2 xícara de açúcar

Ingredientes do Creme:

1 gema peneirada

2 colheres de leite condensado de boa qualidade

2 colheres (sopa) de maisena

½ litro de leite integral

1 colher (café) de essência de baunilha

2 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

Sagu

Ferva em uma panela 1 e 1/2 litro de água e adicione, 2 xícaras (chá) de sagu sem sabor até ele ficar transparente. (Se a água for secando pode ir acrescentando um pouco mais) mexa sem parar para que não empelote.

Quando ficar transparente escorra em uma peneira e coloque um pouco sobre água corrente para tirar aquela “gosma”. (Fica mais ou menos 20 minutos no fogo para ficar transparente).

Coloque o sagu novamente na panela, adicione 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar, 2 e 1/2 xícaras (chá) de vinho tinto, 1 xícara (chá) de água e deixe no fogo por 10 minutos aproximadamente, mexendo sem parar.

Por último, tire do fogo, coloque em um recipiente para esfriar e engrossar. Depois, coloque na geladeira por 40 minutos aproximadamente.

Sirva acompanhado do creme.

Creme

Coloque em uma panela ½ litro de leite, 2 colheres (sopa) de leite condensado, 2 colheres (sopa) de amido de milho, 1 gema de ovo peneirada, 1 colher (café) de essência de baunilha, 2 colheres (sopa) de açúcar e leve ao fogo até engrossar.

Nota:

Se você não quiser utilizar vinho, substitua por suco de uva integral. O resultado é bem parecido.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15925-sagu-de-restaurante-uma-sobremesa-deliciosa-feita-com-vinho-tinto-e-creme-de-leite.html>