

SAGU JUNINO

INGREDIENTES

500 ml de leite integral
500 ml de água
1 lata de leite condensado
6 colheres (sopa) de açúcar
250 g de sagu de mandioca
2 unidades da canela em pau

MODO DE PREPARO

Em uma panela, misture a água, o leite integral, a canela e o leite condensado até ferver

Em outra panela, coloque o açúcar em fogo baixo até caramelizar

Após caramelizado o açúcar, adicione aos poucos e com cuidado no sagu em cozimento

Deixe cozinhando em fogo baixo até que as bolinhas do sagu fiquem transparentes e molinhas (30 minutos), sempre mexendo lentamente

Caso necessário adicione água durante o cozimento

Servir quente ou frio

Pode acompanhar amendoim torrado e moído ou também paçoca

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4650-sagu-junino.html>