

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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