

Hortifruti União na cozinha

Sagu com frutas

- 1 xícara (chá) de sagu
- 1 lata de leite condensado
- 1 vidro de leite de coco
- 2 mangas pequenas
- 1 bandejinha de morango
- 12 folhas de hortelã picada



Em uma panela, ferva a água e coloque o sagu para cozinhar por aproximadamente 20 minutos ou até que as bolinhas estejam transparentes. Durante o cozimento do sagu, procure mexer de vez enquanto com uma colher para não grudar e queimar no fundo da panela.

Após cozinhar, espere esfriar, depois misture com o leite condensado e leite de coco e guarde na geladeira.

Um pouco antes de servir, pique as frutas e misture com a hortelã picada. Distribua em taças ou coloque em um recipiente e cubra com o sagu.

Sirva gelado.

Rendimento: 6 porções

Tempo de preparo: 30 minutos + 1 hora de geladeira