




Sagu com leite de coco e banana

★★★★☆ 3.20 from 5 votes

Ao invés de cozinhar o sagu com vinho, surpreenda-se com o Chè Chuối, uma sobremesa vietnamita bem tropical feita com sagu (pérolas de tapioca), banana e leite de coco.

		
PREPARO	COZIMENTO	TEMPO TOTAL
5 mins	25 mins	30 mins
		
CATEGORIA	COZINHA	RENDIMENTO
Sobremesa	Vietnã	6 porções

AJUSTE A RECEITA

INGREDIENTES

- 1/2 xíc. **pérolas de tapioca (sagu)**
- 5-6 bananas nanica - maduras
- 1 xíc. água
- 2 xíc. leite de coco
- 3 col. sopa açúcar refinado
- 1 pitada sal

Decoração

- amendoim torrado - moído grosseiramente

INSTRUÇÕES

- 1 Deixe as pérolas de tapioca (sagu) de molho em água por 20 minutos.
- 2 Enquanto isso, corte as bananas em rodela não muito finas e coloque em uma tigela. Cubra as rodela de banana com o açúcar e deixe marinando.
- 3 Em uma panela funda, ferva 1 xícara de água. Drene as pérolas de tapioca e adicione na panela. Mexa e cozinhe por aprox. 15 minutos.
- 4 Adicione as rodela de banana com açúcar, o leite de coco e uma pitada de sal.
- 5 Cozinhe por mais 5 minutos.
- 6 Prove e ajuste o açúcar.

Para servir

- 1 Divida em taças.
- 2 Polvilhe um pouco de amendoim torrado por cima.

COMENTÁRIOS ADICIONAIS

- Pode ser servida quente ou fria.
- Se for servir a versão frita, quando colocar na geladeira para esfriar, cubra as taças para não ressecar.
- Também dá para servir por cima de raspadinha de gelo.



Testou esta receita? Compartilhe conosco!

Marque @foodandroad_ ou tag #foodandroad!