

Mousse de Sagu de Uva

6 taças



Fácil de preparar

● ● up to 120 Min.

**Ingredientes:****Mousse de Sagu:**

- 1 caixa de Sagu de Uva Dr. Oetker
- 1000 ml Água
- 1 caixa de Chantilly UHT Dr. Oetker
- 1 colher sopa de Óleo

1 Sagu:

Reserve 2 colheres de sopa de bolinhas para o preparo da pipoca.

1. Em uma panela, despeje 1 litro (5 xícaras de chá) de água e leve ao fogo. Quando a água começar a ferver, adicione o conteúdo do pacote de sagu (bolinhas).
2. Deixe cozinhar em fogo médio por cerca de 20 a 30 minutos, mexendo de vez em quando, até obter uma calda grossa e o sagu ficar transparente.
3. Retire do fogo, junte o conteúdo do pacote (pó), e misture bem. Reserve.

2 Pipoca:

Leve 1 colher de sopa de óleo ao fogo em uma panela com tampa e coloque duas colheres de sagu. Deixe tampado em fogo médio até estourar. Reserve para decoração.

3 Chantilly:

Bata o conteúdo do pacote na batedeira em velocidade média até adquirir a consistência desejada.



④ Montagem:

1. Misture delicadamente metade do chantily ao sagu frio.
2. Coloque em taças individuais e decore com o chantily restante e a pipoca de sagu.

Tip from the Test Kitchen

- Experimente preparar com o Sagu de Morango.

