

SAGU DE VINHO TINTO SUAWE

INGREDIENTES

500 g de sagu de mandioca
4 xícaras de vinho tinto suave
4 xícaras de açúcar
12 xícaras de água
2 cascas de canela
1 colher (sopa) de cravo
mais 3 xícara de água para por o sagu de molho

MODO DE PREPARO

Bote as 500 g de sagu e as 3 xícara de água numa tigela de molho por 15 minutos.

Enquanto isso, coloque na panela todos os ingredientes - menos o sagu.

Deixe ferver.

Depois que estiver bem fervendo, escorra o sagu no secador de massa (e essa água que sobra não é utilizada).

Ferva o sagu na panela e mexa.

Deixe cozinhar por uns 15 minutos aproximadamente até ficar com algumas bolinhas transparentes.

Depois de pronto, retire da panela e ponha em uma tigela para esfriar.

Está pronto, é só servir!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17032-sagu-de-vinho-tinto-suave.html>