

SAGU MARAVILHOSO

INGREDIENTES

2 xícaras de sagu
2 xícaras de água
800 ml de vinho tinto seco
2 xícaras de açúcar
cravo e canela a vontade

MODO DE PREPARO

Coloque o sagu em um recipiente e cubra com água, por aproximadamente 30 minutos.

Em seguida, lave e escorra.

Após 30 minutos, coloque em uma panela a água, o vinho o cravo e a canela até ferver.

Acrescente o sagu e deixe cozinhar por aproximadamente 30 minutos e mexa de vez em quando para não grudar.

Passado os 30 minutos, acrescente o açúcar, deixe mais 5 minutos e estará pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17843-sagu-maravilhoso.html>