

SAGU GAÚCHO

INGREDIENTES

- 2 xícaras de sagu
- 3 copos grandes de vinho tinto
- 1 e 1/2 xícara de açúcar
- 1 litro de água
- 1/2 litro de leite
- 1/2 xícara de açúcar
- 2 colheres de amido de milho bem cheias
- 1 gema passada na peneira
- 1 colher (café) de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Coloque o sagu em uma panela de pressão com água e deixe cozinhar por 10 minutos.

Espere a panela esfriar, retire o sagu e lave em água corrente até sair toda a liga.

Coloque o açúcar na panela junto com o vinho e o sagu já lavado, deixe ferver uns minutos para encorpar. Para preparar o creme acrescente o leite, 1/2 xícara de açúcar, o amido, a gema e baunilha em uma panela. Misture bem, ligue o fogo e mexa até engrossar.

Pode variar de acordo com o gosto, acrescentando mais ou menos açúcar.

Você pode servir o sagu colocando o creme de baunilha como acompanhamento.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21654-sagu-gaucho.html>