

SAGU GAÚCHO

INGREDIENTES

2 xícaras de sago

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 sago em uma panela de pressão com água e deixe cozinhar por 10 minutos.

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

Coloque o açúcar na panela junto com o vinho e o sago 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 sago 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>