

SUGULE DE UVA

INGREDIENTES

2 kg de uva (francesa ou Isabel)

400 g de açúcar

500 g de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Lave a uva e retire os grãos.

Coloque em uma panela para ferver (sem adicionar água).

Desligue e deixe esfriar.

Passe na peneira para retirar as cascas e as semente.

Coloque novamente na panela, junte o açúcar e a farinha e leve ao fogo brando, mexendo sempre até cozinhar.

Coloque em uma travessa e deixe esfriar.

Sirva só ou com creme de leite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30191-sugule-de-uva.html>