

SAGU DE VINHO

INGREDIENTES

- 3 xícaras de sagu
- 10 cravinhos
- 2 canela em pau
- 2 garrafas de vinho tinto de mesa
- 6 xícaras de água
- 12 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

Coloque o sagu de molho em água por 1 hora.

Em uma panela grande coloque o vinho, os cravos, a canela, o açúcar e deixe ferver.

Assim que ferver adicione o sagu já escorrido.

Vá cozinhando e adicionado as xícaras de água conforme for diminuindo o vinho até que as bolinhas fiquem transparentes.

Mexa de vez em quando para não colar no fundo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31578-sagu-de-vinho.html>