

SAGU DE VINHO DE MICRO-ONDAS

INGREDIENTES

- 1 litro e 1/2 de água
- 200 g de sagu de mandioca
- 2 saquinhos de chá de erva doce
- um pedaço de canela em pau
- 1 copo (250 ml) de vinho tinto
- 1 copo de açúcar

MODO DE PREPARO

Ferva a água numa tigela grande no micro-ondas. Assim que estiver borbulhante, abra a porta e misture na tigela o sagu de mandioca, o chá de erva doce e a canela em pau.

Regule o micro para 20 minutos na potência alta. A cada 5 minutos pare para mexer e religar.

Enquanto isso, meça numa panelinha o vinho tinto e o açúcar. Ferva rapidamente e junte esse líquido ao sagu do micro, assim que encerrou o tempo dos 20 minutos. Faça isso, mesmo que aparentemente ainda haja algumas bolinhas brancas. Confie!

Então, liguei mais uma vez o micro por 10 minutos, mexendo na metade do tempo e no final. Deixe descansar por uns 30 minutos, com o micro desligado.

Misture pela última vez e acomode em potinhos individuais ou numa vasilha grande.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33691-sagu-de-vinho-de-micro-ondas.html>