

# SAGU DE VINHO E UVA

## INGREDIENTES

### SAGU:

- sagu:300 g de sagu
- 1 litro vinho tinto suave
- 500 ml de suco integral puro de uva ( sem açúcar)
- 2 xícaras e 1/2 de açúcar
- 5 cravinhos
- 2 paus de canela

### CREME:

- Creme:1 litro de leite
- 1 lata leite moça
- 1 caixa creme de leite
- 2 colheres cheias de amido de milho
- 5 gotinha de essência de baunilha

## MODO DE PREPARO

### CREME:

- Creme:Misture bem todos ingredientes numa panela ( exceto a baunilha) com o fogo apagado.
- Ligue o fogo e cozinhe o creme até engrossar bem.
- Mexendo bem para não empelotar.
- Apague o fogo e adicione as gotas de baunilha.
- Deixe esfriar (gelar).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36967-sagu-de-vinho-e-uva.html>