

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).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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