

SAGU AO VINHO TINTO COM CREME DE BAUNILHA

INGREDIENTES

CREME DE BAUNILHA:

Creme de baunilha: 350 g de açúcar de confeiteiro

1 gema de ovo

1 colher de chá (rasa) de amido de milho (maisena)

500 ml de leite

1 ml de Baunilha

MODO DE PREPARO

SAGU:

Sagu: Hidrate o sagu por 5 minutos em um pouco de água, até cobrir.

Misturar o vinho, o suco de uva, canela e cravo e deixar ferver.

Acrescente o sagu.

Quando ele estiver totalmente transparente, acrescente o açúcar e desligue o fogo.

CREME DE BAUNILHA:

Creme de baunilha: Ferva a baunilha com o leite e deixe reservado.

Misture o ovo com o açúcar.

Dissolva o amido em um pouco de leite e misture.

Aos poucos misture o leite a essa mistura e leve ao fogo baixo por alguns minutos até que engrosse.

Distribua esse creme por cima do sagu e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39965-sagu-ao-vinho-tinto-com-creme-de-baunilha.html>