

SOPA DE FRUTAS PARA O NATAL

INGREDIENTES

150 g de sagu
1 litro de água
2 xícaras de chá de açúcar
1 e 1/2 xícara de chá de vinho tinto
1 e 1/2 xícara de suco de uva
3 fatias grossas de abacaxi picadinho
2 maçãs sem cascas picadinhas
1 lata pequena ou 200 g de ameixas picadinhas
1 mamão tipo papaya medio picadinho
250 g de uva Itália em metades sem sementes
2 laranjas sem pele branca picadinhas
6 metades de pêssegos em calda picadinhos (mais grosso)
1 colher de suco de limão
1 e 1/2 xícara de xarope de groselha
5 colheres de sopa de rum

MODO DE PREPARO

Junte o sagu com água na véspera.

Acrescente o açúcar , o vinho e o suco.

Cozinhe, mexendo sempre até ficar transparente.

Coloque o abacaxi, a maçã e a ameixa e deixe ferver por 10 minutos.

Sem parar de mexer, junte o mamão, as uvas, a laranja , o pêssego e o limão.

Passados mais 5 minutos , adicione a groselha e o rum.

Retire do fogo e, depois de esfriar, coloque em compoteira.

Sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41098-sopa-de-frutas-para-o-natal.html>