

# 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 pêssogo 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>