

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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