

SAGU FÁCIL

INGREDIENTES

1 xícara de sagu
3 xícaras de água
2 xícaras de vinho tinto seco
1 e 1/2 xícaras de açúcar
cravo e canela em pau a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela o cravo, a canela em pau, a água e o vinho, deixe levantar fervura.

Adicione o sagu, e após levantar fervura novamente deixe por um minuto.

Desligue o fogo e deixe descansar por 2 horas.

Decorrido o tempo de espera, leve ao fogo novamente, quando levantar fervura conte 5 minutos e adicione o açúcar, deixe ferver mais 5 minutos e está pronto.

Retire do fogo e adicione pedras de gelo.

Deixe esfriar e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46495-sagu-facil.html>