

SAGU DE SACHÊS DE SUCO DE UVA

INGREDIENTES

1 pacote de sagu de sua preferência

2 sachês de suco de uva

cravo-da-índia

canela em pau

2 xícaras (chá) de açúcar

2 litros de água

MODO DE PREPARO

Lavar o sagu e em seguida colocar de molho 10 minutos em água até cobri-lo.

Ferver 2 litros de água com o cravo e a canela em pau com açúcar.

Quando ferver escorra o sagu que está em molho e coloque na água fervente e diminua o fogo, mexendo de vez em quando para não grudar no fundo da panela

Quando as bolinhas do sagu comecarem ficar grandes e transparentes coloque os sachês de suco de uva, mexa bem.

Estando pronto leve para a geladeira.

Sirva gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47313-sagu-de-saches-de-suco-de-uva.html>