SAGU 4,3,2,1

INGREDIENTES

4 medidas de vinho

3 medidas de água

2 medidas de açúcar

1 medida de sagu

Cravo e canela a gosto

MODO DE PREPARO

Colocar o vinho e a água em uma panela e deixar ferver;

Quando estiver fervendo coloque o sagu e deixe ferver por mais 5 minutos;

Desligue o fogo, tampe bem a panela e aguarde 45 minutos;

Abra a panela misture bem e adicione o açúcar, ligue o fogo, quando levantar fervura deixe mais 5 minutos;

Desligue o fogo, mesmo que ainda esteja as bolinhas brancas, tampe a panela e espere mais 45 minutos.

Não tem erro, as medidas podem ser do tamanho que desejar (xícara, jarra, pote) quando maior a medida maior a quantidade de sagu.

O sagu fica cremoso e as bolinhas transparentes e economiza gás. Só tem que ter paciência.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50908-sagu-4321.html