

SAGU DE BOLINHAS GIGANTES

INGREDIENTES

1 litro de vinho tinto

250 g de água

250 g de sagu

1/2 kg de açúcar

cravo a gosto

canela a gosto

MODO DE PREPARO

Colocar o vinho a água, o açúcar e o cravo e a canela numa panela grande para ferver, quando ferver coloque o sagu, tampe a panela e desligue o fogo (faça isso a noite).

Na manhã seguinte ligue o fogo, quando começar a ferver mexa e deixe ferver por dez minutos, desligue o fogo, tampe a panela, deixe até ficar frio.

Depois de frio mexa e leve para a geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53888-sagu-de-bolinhas-gigantes.html>