SAGU COM VINHO

INGREDIENTES

3 xícaras (chá) de vinho

3 xícaras (chá) de água

3/4 de xícara (chá) de sagu

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar

2 pauzinhos de canela

2 cravos

MODO DE PREPARO

Em uma tigela misture o vinho com a água, junte o sagu e deixe de molho por 1 hora

Coloque em uma panela, despeje o açúcar, a canela e o cravo

Deixe em fogo baixo, mexendo de vez em quando até ficar cozido e macio

Retire do fogo, espere amornar e coloque em taças

Sirva gelado

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/7000-sagu-com-vinho.html