

# Sagu de Vinho

Rendimento: 10 porções



## Ingredientes

- 250 g de sagu
- 1 l de água
- 750 ml de vinho tinto seco
- 2 xícaras (chá) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**
- 5 cravos da índia
- 3 canelas em rama

## Modo de Preparo

Colocar o sagu em água fervendo por 1 minuto e escorrer em uma peneira, passando água fria para retirar o amido. Deixar em uma vasilha com água fria por 12 horas na geladeira. Depois disso, colocar em uma panela o vinho, o **Açúcar Refinado Alto Alegre** e as especiarias. Quando ferver, retirar o cravo e a canela, e colocar o sagu (escorrido), fervendo por 2 minutos. Colocar em um refratário, deixar amornar e colocar na geladeira até servir.

Tempo de preparo: 10 minutos.