

Sagu com Vinho e Creme Baunilha

10 porções



Requer prática

up to 35 Min.

**Ingredientes:****Ingredientes:**

- 1 caixa de Sagu de Uva Dr. Oetker
- 1 caixa de Pudim Baunilha Dr. Oetker
- 4 xícaras chá de Água
- 1 xícara chá de Vinhos Tinto Suave
- Cravo
- Canela em Pau

Em uma panela coloque água, o vinho tinto, o cravo e a canela em pau. Deixe ferver e em seguida acrescente o conteúdo do pacote das bolinhas do **Sagu Uva Dr. Oetker**. Deixe cozinhar de 20 a 30 minutos. Desligue o fogo e acrescente o conteúdo do pacote (pó) do sagu, misture e coloque em um refratário de vidro ou em taças de sobremesa. Depois leve à geladeira. Prepare o **Pudim Baunilha Dr. Oetker** conforme a instrução da embalagem. Retire do fogo e mexa até esfriar. Espalhe sobre o sagu e leve novamente a geladeira. Sirva-se.