FIGOS COM CREME DE MEL

INGREDIENTES

6 figos grandes

2 colheres (chá) de azeite de oliva

60 ml de creme de leite

2 colheres (chá) de mel

2 colheres (sopa) de pistache descascados e picados

MODO DE PREPARO

Lave bem os figos em água e vinagre

Com uma faca afiada, corte os figos de cima para baixo como se fosse dividi

Arrume os figos em uma assadeira pequena e regue

Asse em forno preaquecido por 10 minutos ou até que fiquem macios, a 180

Em uma panela pequena, aqueça o creme de leite e o mel e deixe ferver por 1 minuto para reduzir um pouco

Coloque cada figo em um prado individual e despeje o creme de mel sobre os figos

Salpique com pistache picado

Sirva como entrada

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10197-figos-com-creme-de-mel.html