

DOCE DE BERINJELA/SABOR FIGO

INGREDIENTES

1 kg de berinjelas pequenas

1 kg de açúcar

1 litro de água

10 folhas de figo verdes

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, coloque a água, o açúcar e as folhas de figo.

Leve ao fogo e deixe ferver até formar uma calda; reserve.

Pegue todas as berinjelas e retire todos os talos.

Lave e com um garfo, fure as berinjelas de todos os lados.

Coloque as berinjelas em uma panela com água; ferva levemente para retirar o amargo.

Deixe esfriar e retire uma a uma, espremendo para sair a água amarga.

Coloque as berinjelas dentro da calda de açúcar e deixe ferver para pegar o sabor do figo.

Deixe esfriar e coloque a calda e as berinjelas em um recipiente, de preferência de vidro.

Sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14152-doce-de-berinjela-sabor-figo.html>