

COMPOTA DE FIGO MADURO DA ROSE

INGREDIENTES

20 figos maduros

1 kg de açúcar

700 ml de água

4 paus de canela

20 cravos-da-índia

MODO DE PREPARO

Faça um pequeno furo na base de cada figo e reserve.

Faça uma calda com o açúcar, a água, os cravos e a canela.

Deixe-a em ponto de fio ralo e junte os figos, deixando ferver por 15 minutos, em fogo lento.

Acrescente meio copo de água, conforme a calda vá secando, até os figos tomarem uma coloração marrom dourada.

A calda deve ficar espessa, sem cristalizar.

Pode ser consumido puro, com creme de leite ou com queijo minas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18843-compota-de-figo-maduro-da-rose.html>