

DOCE DE FIGO DO VOVÔ

INGREDIENTES

25 figos verdes

açúcar

água

MODO DE PREPARO

Congele os figos por 12 horas.

Após esse tempo, lixe os figos com esponja de aço ou buchas.

Corte em cruz na parte de baixo e deixe em água fervente por 20 minutos

Lave os figos e coloque-os na calda preparada com açúcar e cravo por mais 20 minutos.

Leve à geladeira e sirva gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19360-doce-de-figo-do-vovo.html>