

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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