

DOCE DE FIGO VF

INGREDIENTES

100 unidades de figo
600 g de açúcar cristal
500 ml de água

MODO DE PREPARO

Ferva os figos com a casca até mudar a tonalidade da cor.

Coloque em um saco e ponha no congelador por pelo menos 24 horas.

Depois de congelado, para descascar, separe em porções de 20 figos.

Em uma vasilha coloque água em temperatura ambiente e descasque a primeira porção e na "bundinha" do figo faça uma cruz com a faca.

Ao final troque a água da vasilha e repita o procedimento até descascar todos os figos.

Em uma panela grande, faça uma calda com aproximadamente 500 ml de água, o ponto para acrescentar os figos é antes do ponto de fio.

Deixe ferver por aproximadamente 3 horas sem mexer muito para não desmanchar a fruta em fogo médio/baixo. Conforme o gosto, pode acrescentar mais açúcar a calda.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29651-doce-de-figo-vf.html>