

FIGOS VERDES EM CALDA

INGREDIENTES

1 kg de figos verdes

1 kg de açúcar refinado

água

MODO DE PREPARO

Ferver os figos com água, deixar esfriar e secar.

Congelar os figos.

Ainda congelados tirar a pele esfregando o figo com as mãos.

Cortar um pedaço pequeno do cabo, só para tirar o corte seco, do lado oposto fazer um corte superficial.

Colocar na panela coberto com água e ferver novamente.

Escorrer a água, colocar o açúcar e água nova.

Deixar no fogo baixo até que os figos estejam macios, transparentes e a calda grossa e brilhante.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31508-figos-verdes-em-calda.html>