

DOCE DE FIGO DO LÚCIO CEZAR

INGREDIENTES

Figos inteiros (para cada 4 xícaras de figo, 3 xícaras de açúcar, 1 xícara de água e uns 5 cravos da Índia, opcional).

Siga sempre essas medidas. Caso goste de mais doce, coloque mais açúcar.

MODO DE PREPARO

Se você comprar os figos em feira, lave-os bem, coloque-os em sacola plástica e leve ao freezer para congelá-los.

Quando estiverem congelados, com auxílio de uma faca e em água corrente raspe um por um, retirando uma película protetora e corte um pouquinho as extremidades para que o caldo penetre nos figos.

Numa panela grande, coloque o açúcar, a água e os cravos da Índia.

Deixe ferver e coloque os figos. Mexa de vez em quando com cuidado .

O processo de cozimento de figo é de aproximadamente 30 minutos. Você deve ir olhando de vez em quando para ver se já estão cozidos , molinhos, porém inteiros.

Desligue o fogo e deixe esfriar .

Coloque em um pirex com tampa e leve à geladeira.

Pode servir puro ou com creme de leite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34346-doce-de-figo-do-lucio-cezar.html>