

DOCE DE FIGO VERDE

INGREDIENTES

1 kg de figos verdes

1 kg de açúcar

água

1 pau de canela

4 cravos

MODO DE PREPARO

Leve os figos ao fogo, com água suficiente para cobri-los. Deixe ferver até que fiquem macios. Desligue o fogo e deixe esfriar. Escorra toda a água e embale-os em sacos para mantimentos, colocando no máximo 20 figos por saco, e leve-os ao freezer até congelarem por completo. Retire um saco por vez e lave cada figo em água corrente até remover toda a pele. Faça um furo na base do figo de modo que a calda possa penetrar na fruta. Reserve.

Faça uma calda com o açúcar, a água, os cravos e as canelas. Enquanto a calda ainda estiver rala, adicione os figos limpos e deixe ferver. Vá acrescentando água fria, conforme a calda vai secando. Despeje o doce, ainda quente, em vidros de conserva previamente esterilizados, feche-os e deixe esfriar.

Pode se feito com figo já pré cozidos, neste caso, retire da embalagem passe na água corrente e faça o processo da calda.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44644-doce-de-figo-verde.html>