

DOCINHOS DE FIGO

INGREDIENTES

200 g de figos em calda e processados
1 lata de leite condensado
3 gemas
100 g de castanhas ou amendoim torrado e processado
2 colheres de sopa de amido de milho
1 xícara de chá de leite de coco
Forminhas de papel
Açúcar cristal

MODO DE PREPARO

Faça bolinhas com o figo processado, reserve.
Na panela coloque o leite condensado, as gemas, as castanhas ou amendoim, o amido e o leite de coco, misture.
Leve ao fogo médio mexendo até soltar do fundo da panela.
Transfira para um refratário untado com manteiga, deixe esfriar.
Envolva as bolinhas de figo com porções do doce, modelando-as.
Passe-as em açúcar cristal.
Sirva em forminhas de papel.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49993-docinhos-de-figo.html>