DOCE DE FIGO DA ROÇA

INGREDIENTES

600 g de figo

açúcar

MODO DE PREPARO

Colha os figos de sua preferência

Lave os figos e coloque em uma panela com água para ferver por 10 minutos

Após ferver, lave para esfriar e coloque em uma vasilha de plástico de sua preferência e leve ao congelador para congelarem por completo

Retire os figos do congelador, lave até sair toda a pele (ela se solta sozinha)

Leve uma panela ao fogo com água e açúcar suficiente para sua quantidade de figo

Após ferver e dar o ponto de calda, desligue o fogo e espere esfriar

Coloque tudo em uma vasilha ou vidro de sua preferência e leve à geladeira

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5383-doce-de-figo-da-roca.html