CONSERVA DE FIGO

INGREDIENTES

2 kg de figos semi verdes

1/2 xícara (chá) de mel

2 kg de açúcar

1 xícara (chá) de vinho tinto

1/2 xícara (chá) de suco de limão

quanto baste de canela em pau

quanto baste de cravo-da-índia

MODO DE PREPARO

Junte todos os ingredientes em uma panela de fundo antiaderente.

Leve ao fogo forte. Logo que começar a abrir fervura, reduza o fogo e cozinhe durante 5 minutos em fogo bem baixo. Coloque os figos e cozinhe no fogo baixo durante 12 minutos.

O líquido deve chegar a tremer e nunca borbulhar.

Vigie a panela, os figos devem ser mantidos inteiros, apague o fogo caso eles fiquem moles demais.

Retire do fogo, utilize uma escumadeira para transferir os figos da panela para os vidros de compotas.

Usar máscara para evitar contaminar os vidros ao respirar,ferver tambem as tampas e vidro abjetivando sua esterização.

Retorne os vidros ao fogo em banho-maria, fervendo por 15 minutos, colocar um pano no fundo da panela para não estourar os vidros.

Retirar da água, deixar esfriar e guardar em local de pouca claridade e arejado.

Está pronto para ser consumido, ou guardado para presentear amigos e familiares.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55085-conserva-de-figo.html