



Doce de Figo



INGREDIENTES

- ✓ 2 kg de figo
- ✓ 2 xícaras (chá) de açúcar cristal
- ✓ cravo a gosto

MODO DE PREPARO

Corte o talo do figo e faça corte em cruz do outro lado. Este corte em cruz vai facilitar a retirada da pele.

Coloque os figos em água fervendo e deixe cozinhar por dez minutos. Escorra a água, deixe esfriar, coloque os figos em um saco plástico e leve ao congelador.

Quando o figo estiver congelado, igual a um cubo de gelo, lave o figo em água corrente e retire a pele, ela vai sair inteira. Reserve o figo sem a pele.

Em um tacho ou panela funda, despeje duas xícaras de chá de açúcar e mexa sempre até virar caramelo. Acrescente outra xícara de água e misture bem. Em seguida pegue o figo reservado e, na panela ou tacho, misture com a calda de caramelo. Acrescente água até cobrir os figos.

Espere cozinhar e coloque cravos a gosto. Se a calda secar muito coloque outra xícara de água e mais 1/2 xícara de açúcar.

Dê mais uma fervura e o doce de figo está pronto para ser servido.