



www.fenadoce.com.br

Figo Cristalizado

Ingredientes

2kg de figos

1,5kg de açúcar

1 litro de água

açúcar cristal para polvilhar

Modo de preparar

Fure as frutas com garfo ou faca, leve para ferver (sempre coberto) em tacho de cobre com uma pitada de sal. Deixe a fruta esfriar na própria água da fervura. Escorra a água e passe o figo para um pano ou saco plástico. Leve ao congelador e espere congelar. Descasque as frutas em água corrente. Coloque em uma vasilha com água e deixe voltar à temperatura ambiente. Troque a água e leve ao fogo. Aqueça até o ponto da fervura, escorra e passe para a calda (de 1,5kg de açúcar e 1 litro de água). Deixe ferver por cerca de 10 minutos. Retire do fogo e deixe em repouso, de preferência em um outra vasilha, de um dia para outro.

No dia seguinte leve ao fogo novamente até que a calda engrosse e ferva miúdo. Escorra as frutas em uma peneira e leve ao sol para secar em um tabuleiro ou peneira (não pode ser metal). Antes de irem para o sol as frutas devem ser passadas em açúcar cristal.



Ninguém resiste.