

COMPOTA DE FIGOS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 1 HORA

850g de figos
750g de açúcar
Sumo de 1 limão
1 pau de canela
200 ml de água

PREPARAÇÃO

1. Numa panela, leve ao lume o açúcar, a água, o sumo de limão e o pau de canela. Mexa e deixe ferver.
 2. Retire a parte dura dos figos e abra-os ao meio.
 3. Junte um figo de cada vez à calda e mexa, não permitindo que a calda pare de ferver. Baixe o lume e deixe ferver durante 1 hora.
- Passado 1 hora, apague o lume e deixe arrefecer.
Depois de fria, guarde em frasquinhos herméticos e está pronta a servir.

Custo: 2.50 €

<http://www.saborintenso.com/f23/compota-figos-9340/>

www.saborintenso.com