

DOCE DE FIGO PRETO



INGREDIENTES

- 500 GR DE FIGO COM CASCA
- 280 GR DE AÇÚCAR
MASCADO PODE SER
NORMAL OU AMARELO
- 3 TIRAS DE CASCA DE LIMÃO
- 1 PAU DE CANELA

CONFEÇÃO

1. Com utensílio amassar / triturar colocar figos, açúcar vel 12 / 20 seg.

2. Adicionar pau de canela e tiras de casca de limão vel 2 / 120 graus / 40 minutos.

3. Verificar se faz ponto de estrada senão colocar mais uns 20 minutos cerca de mas aumentar uma velocidade pois fica mais espesso.

4. Se tiver a panela de vapor colocar ao mesmo tempo para esterilizar os frascos só rendeu 2 frascos mas podem fazer o dobro ou triplo mas têm que ter noção que tem por mais tempo.

5. Eu retirei a panela ao fim dos 40 minutos mas no segundo processo deixei o acessório da panela para evitar os salpicos...

6. Colocar quente no frasco e virar para baixo o frasco para criar vaco..

7. Caso não tenha a panela de vapor e para evitar os salpicos colocar guardanapo truque da Helena Tomás.

9. PS : pode ser feito com figos pingo mel é igual...
