

QUEIJO DE FIGO



INGREDIENTES

- 500G DE AMÊNDOA SEM PELE
- 500G DE FIGOS SECOS
- 500G DE AÇÚCAR EM PÓ
- 60G DE CHOCOLATE EM PÓ
- RASPA DE 1 LIMÃO
- 2 C. DE CHÁ DE CANELA EM PÓ
- 2 C. DE CHÁ DE ERVA-DOCE EM PÓ
- 250G DE ÁGUA
- AMÊNDOAS SEM PELE PARA DECORAR

CONFEÇÃO

1. Dourar as amêndoas e os figos no forno, 15 minutos a 180°C. Deixar arrefecer.
2. Colocar a lâmina de amassar/triturar e picar a amêndoa velocidade 12 cerca de 25 segundos e reservar.
3. Colocar na taça os figos cortados previamente em 4 e programar velocidade 12, 3 minutos (mas com paragens por causa de esforço ou então dividir em 2 porções) e reservar.
4. Colocar no copo o açúcar, o chocolate em pó, a raspa de limão, a canela e a erva doce misturar tudo programar velocidade 10, 10 segundos.
5. Adicionar a água e programar velocidade 1, 100 graus, 20 minutos.
6. Adicionar a amêndoa reservada e programar velocidade 6, 15 segundos.
7. Programar velocidade 1, 105 graus, 10 minutos.
8. Adicionar os figos reservados voltar a colocar a tampa do vapor programar velocidade 7, 15 segundos.
9. Programar velocidade 4, 100 graus, 10 minutos.
10. (Verificar a consistência se não for a desejada para moldar os bolinhos colocar mais uns minutos a 100 graus.)
11. Deitar o preparado num tabuleiro polvilhado com açúcar e deixar arrefecer.
12. Moldar pequenas bolas que se passam por açúcar e se enfeitam com uma amêndoa.
14. Receita adaptada do livro Do convento para a bimby com a

