

DOCE DE FIGO COM VINHO DO PORTO, CANELA E LARANJA



INGREDIENTES

- 1,200KG DE FIGOS SEM AS EXTREMIDADES (MAS COM CASCA)
- 600G DE AÇÚCAR (300G DE AÇÚCAR AMARELO E 300G DE AÇÚCAR PRÓPRIO PARA COMPOTAS OU SÓ AÇÚCAR AMARELO)
- 1 CÁLICE DE VINHO DO PORTO
- SUMO DE 1 LARANJA PEQUENA (OU 1/2 LIMÃO)
- 2 PAUS DE CANELA

CONFEÇÃO

1. Retirar as extremidades aos figos, cortar ao meio e colocar num recipiente. Juntar o açúcar e o vinho do Porto. Deixar macerar durante, pelo menos, 2 horas.
2. Colocar os figos na taça da CC, com a ultrablade. Juntar o sumo de laranja (ou de limão). Fazer 30 a 60 segundos de Pulse (até os figos estarem triturados).
3. Retirar a ultrablade e colocar o acessório misturador. Juntar os paus de canela e puxar para baixo o figo que se encontra nas paredes da taça.
4. Colocar a tampa pequena na posição MIN virada para nós (máxima saída de vapor).
5. Programar velocidade 2, temperatura 120º e 60 minutos. Retirar os paus de canela.
6. Verter, ainda quente, para frascos esterilizados, fechá-los bem e colocar os frascos com a tampa para baixo, até o doce arrefecer completamente (de um dia para o outro).
7. Dica: Se for para conservar muito tempo, convém pasteurizar, fervendo os frascos (água até 2/3 da altura dos frascos), já com o doce, durante 20 minutos. Após a pasteurização, colocar os frascos com a tampa para baixo até arrefecerem completamente.