

Compota de Figo



Ingredientes

- 1 kg de figo
- 1 litro de água
- 2 kg de [AÇÚCAR CRISTAL ALTO ALEGRE](#)
- Água suficiente para cozinhar o figo na primeira etapa (aproximadamente 2 litros)

Modo de Preparo

Retire o talo do figo e do outro lado faça um corte em cruz. Leve ao fogo com água e cozinhe por 10 minutos, escorra, coloque em um saco plástico e leve ao congelador. Quando ele estiver completamente congelado, lave-o novamente e retire a pele. Faça uma calda usando o [AÇÚCAR CRISTAL ALTO ALEGRE](#) e 1 litro de água, quando começar a ferver, acrescente os figos e deixe cozinhar por mais ou menos 30 minutos ou até que estejam macios.



www.altoalegre.com.br

Compota de Figo

Coloque-os em um vidro, despeje a calda e deixe esfriar.

Sobre a Receita

Grau de Dificuldade: Médio

Tempo de Preparo: 4 horas

Rendimento: 8 porções



www.altoalegre.com.br