

Compota de Figo

Rendimento: 8 porções



Ingredientes

- 1 quilo de figo
- 1 litro de água
- 1 quilo de **Açúcar Cristal Alto Alegre**
- 2 litros de água para cozinhar o figo na primeira etapa

Modo de Preparo

Retirar o talo do figo e do outro lado fazer um corte em cruz. Levar ao fogo com água, cozinhar por 10 minutos, escorrer, colocar em um saco plástico e levar ao congelador. Quando estiver completamente congelado, lavar novamente e retirar a pele. Fazer uma calda usando o **Açúcar Cristal Alto Alegre** e 1 litro de água. Quando começar a ferver, acrescentar os figos e deixar cozinhar por aproximadamente 30 minutos ou até que estejam macios. Colocar em um vidro, despejar a calda e deixar esfriar.

Tempo de Preparo: 4 horas.