

PASTA FIGADA

INGREDIENTES

1,5 kg de figos bem maduros

750 g de açúcar refinado

MODO DE PREPARO

Corte os cabos, lave os figos em água corrente, retire as cascas com cuidado, amasse com um garfo e passe por uma peneira fina

Junte o açúcar, misture bem e leve ao fogo brando, mexendo sempre, até começar a soltar do fundo da panela

Retire e coloque em um pirex ou em uma compota

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/62-pasta-figada.html>