

Higos almíbar

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mavillum | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0

500 gr Azúcar - (R.O. 800 gr)

1 kg Higos - que estén medio verdes y duros

Canela en rama - (apunte de Alexeew)

2,50 Clavo - (apunte de Alexeew)

1 vaso/s Agua - (apunte de Alexeew)

ELABORACIÓN

Poner en una cacerola gruesa los higos y encima volcar el azúcar. Llevar a un fuego minimiiiiisimo!. Cuando comienza a hervir, revolver de vez en cuando con una cuchara de madera, cocinar aproximadamente 1 hora, hasta que estén "algo tiernos" para que no se deshagan y tome punto de almíbar. En una cacerola gruesa acomodar en el fondo los higos y cubrir con el azúcar. Llevar a un fuego casi mínimo, dejar que los higos comiencen a largar su jugo y el azúcar se disuelva, recién allí comenzar a mezclar con una cuchara de madera, revolver de vez en cuando y cocinar hasta conseguir el punto deseado. Olvidé decirte que cuando está listo y frío, le agregué nueces, mezclé y envasé.