

Confitura higos con vainilla y brandy

Tipo de plato: Varios | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos | Dificultad:

INGREDIENTES

0

1 kg Higos

500 gr Azúcar - (RO 750 gr)

250 ml Agua

1 Limones

9 gr Pectina - (opcional)

35 ml Brandy

1 vaina/s Vainilla

ELABORACIÓN

Fotos Cafetito Lavar los higos y cortarlos en 4, añadir el zumo de limón.

Hacer un almíbar de perla fina (103 grados, que se alcanzan en cuanto comienza a hervir) con el agua, azúcar y la vainilla. Añadir los higos.

Cocer hasta que espese. Al terminar la cocción, fuera del fuego, añadir el brandy.

Envasar en botes perfectamente esterilizados.

Otro sabor

Intenta hacerla esta vez con romero, la hice esta mañana y está de escándalo,

quitamos la vainilla y el coñac, hacemos un almíbar con romero envuelto en una gasita para luego quitarlo, el proceso exactamente igual al anterior. Otro sabor bueniiiisimo.