

BOMBONS DE FIGO

de CÉLIA GONÇALVES

Receita

Ingredientes:

1,300 kg de figo moído
1,300 kg de amêndoa moída
1,300 kg de açúcar
0,200 kg de chocolate em pó
Canela q.b.
Erva-doce q.b



Preparação:

Torrar o figo no forno. De seguida, moer.
Misturar o figo torrado moído, a amêndoa moída, a erva-doce, a canela o chocolate em pó (este pode ser substituído por alfarroba q.b.).
Juntar o açúcar com a água e levar ao lume até atingir “ponto fraco”.
Deixar arrefecer a massa (aproximadamente durante um dia), moldar e colocar em forminhas de papel.

Bom apetite mediterrânico!