

## FIGO CHEIO E ESTRELA DE FIGO

de CÉLIA GONÇALVES

### Receita

#### Ingredientes:

Figo cheio  
1 kg de figo seco  
1 kg de amêndoa

#### Ingredientes:

Estrela de Figo  
500 g de figo seco  
500 g de amêndoa



#### Preparação:

Figo cheio

Lavar os figos com água e um fio de azeite e deixar secar ao sol. Mói-se a amêndoa. Dá-se um golpe vertical no figo com uma faca. Recheia-se o figo com a amêndoa moída. Fecha-se e disfarça-se a abertura. Levam-se os figos ao forno a torrar (a cerca de 140º C). Opcionalmente pode-se juntar açúcar e canela à amêndoa moída.

Estrela de Figo

Lavar os figos com água e um fio de azeite e deixar secar ao sol. Cortar os figos com uma tesoura, dando quatro golpes. Colocar amêndoa inteiras e fechar com outro figo cortado da mesma forma. Levar-se os figos ao forno a torrar (a cerca de 140º C).

Bom apetite mediterrânico!