

DULCE DE HIGOS ENTEROS



INGREDIENTES:

- 1 kg. de higos que no estén muy maduros
- 500 gr. de azúcar
- 2 cucharadas de miel
- ½ litro de agua

ELABORACIÓN:

Lavar los higos y quitarles el cabito.

Sumergir los higos durante 5 min. en agua hirviendo. Retirarlos y descartar el agua.

En una cacerola colocar el azúcar con el agua y la miel, cocinar hasta obtener un almíbar liviano. Incorporar los higos y seguir cocinando hasta que las frutas estén transparentes y el almíbar a punto.

Retirar del fuego y colocar los higos en frascos esterilizados, cubrirlos con el almíbar. Tapar y esterilizar 20 min.