

Higos en almíbar



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 5min , Tiempo de cocción: 2hrs. 40min

Tiempo total: 2hrs. 45min , Número de porciones: 1

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/higos-en-almibar>

Preparación

Lavar bien los higos y cortar los rabitos, pincharlos un poco para que suelten la "leche" y para que penetre bien el almíbar en el interior. Colocarlos con cuidado en una cacerola de base ancha y cubrirlos con agua. Hervir unos minutos hasta que dejan de soltar espuma. Desechar el agua. Volver a poner la cacerola limpia al fuego con todos los ingredientes y dejar cocer a fuego lento alrededor de 2 horas. El resultado es un almíbar consistente con un olor que inunda la cocina. Para conservar los higos en almíbar basta con meterlos en frascos esterilizados y hervirlos durante media hora al baño maría. Consumir pasados al menos dos semanas.



Ingredientes

- 1 kgrs. Higos
- 500 gramo/s Azúcar
- 1 litro/s Agua
- 1 rama/s Canela
- 1 Anís estrellado

Categorías

Todo el año, Económico, Frutas, Rápida, Una cocinera experta, Visitas, Dulces