

**FIGO CHEIO E ESTRELA DE FIGO**

de Célia Gonçalves

*ingredientes***FIGO CHEIO**

1 kg de figo seco
1 kg de amêndoa

preparação

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 (cerca de 140º C). Opcionalmente, pode-se juntar açúcar e canela à amêndoa moída.

*ingredientes***ESTRELA DE FIGO**

500 g de figo seco
500 g de amêndoa

preparação

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 amêndoas inteiras e fechar com outro figo cortado da mesma forma. Levar os figos ao forno a torrar (cerca de 140º C).

Bom apetite mediterrânico