



RECEITAS DA FIA

Farofa doce Natalina

www.receitasdafia.com/receitas/farofa-doce-natalina

Hoje vamos aprender a fazer uma deliciosa Farofa Doce, essa receita vai ser o maior sucesso na sua Ceia de Natal. Anote os ingredientes!

Farofa doce Natalina

 20 min

 10 porções

Ingredientes

- 2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
- 1/2 xícara (chá) de [uvas-passas](#) brancas
- 200g de [bacon](#) cortado em cubos
- 1/2 xícara de ameixa seca picada
- 1/2 xícara (chá) de uvas-passas pretas
- 1 xícara (chá) de figo em calda picado
- 1 xícara (chá) de pêsego em calda picado
- 1/2 xícara de damasco
- 3 xícaras (chá) de [farinha de mandioca](#)
- Sal a gosto
- 1/2 xícara (chá) da calda das frutas em calda
- Nozes para decorar
- Cheiro verde gosto

Modo de Preparo

1. Em uma panela coloque a manteiga e frite o bacon até dourar.
2. Adicione as uvas-passas e refogue por 2 minutos.
3. Coloque o figo, o pêsego, a ameixa, o damasco a farinha, a calda de frutas, tempere com sal e misture bem.
4. Retire do fogo e transfira para uma travessa.
5. Decore com nozes e o cheiro verde. Sirva.

www.receitasdafia.com