

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!

Fiargefa doce Natalinaknown



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 pêssego 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 pêssego, 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.