



Marmellata di fichi e cacao



[Stampa ricetta](#)

Marmellata di fichi e cacao

Una marmellata tradizionale con un tocco diverso: il cacao

Preparazione 10 min
Cottura 2 h 30 min
Tempo totale 2 h 40 min

Portata: Dessert, Dolci, Marmellate

Cucina: Italiana

Keyword: dolci
Difficoltà: facile
Costo: basso

Ingredienti

- 1 kg fichi
- 250 g zucchero
- 1 limone
- 1 cucchiaino cacao amaro

Istruzioni

1. Spellare i fichi, tagliarli a pezzetti e metterli in un tegame possibilmente con fondo antiaderente; unire lo zucchero, la buccia di limone grattugiata e il succo di limone
2. Cuocere a fuoco moderato per circa 2 ore, 2 ore e 1/2 mescolando di tanto in tanto con un mestolo di legno e schiumando spesso per togliere le impurità
3. Unire il cacao amaro setacciato, mescolando bene fino a che non si sarà amalgamato
4. Versare la marmellata nei barattoli precedentemente sterilizzati, lasciando un cm dal bordo



5. Capovolgere i barattoli lasciandoli così fino a completo raffreddamento.

Chef Paola Paola

[Read More](#)
