

Morgado de Figo

Ingredientes:

500 g de figos secos ;
500 g de amêndoa ;
500 g de açúcar ;
50 g de chocolate ;
10 g de canela ;
3 g de erva-doce ;
1 limão grande ;
açúcar em pó

Confecção:

Torram-se ligeiramente os figos e as amêndoas. Depois de frios rala-se a amêndoa (só uma passagem na máquina) e pica-se o figo finamente com uma faca ou tesoura.

Num tacho, de preferência de arame, deita-se um copo de água (2 dl). Junta-se o açúcar, o chocolate, a canela, a erva-doce, a raspa da casca do limão e deixa-se ferver até fazer ponto de cabelo. Adiciona-se então a amêndoa, mexe-se, deixa-se ferver durante 5 minutos e junta-se o figo. Mexe-se tudo muito bem para misturar e deixa-se ferver mais 5 minutos. Deixa-se arrefecer um pouco.

Tem-se uma tábua polvilhada com açúcar pilé, sobre a qual se deita a massa de figo. Dá-se-lhe a forma redonda amparando-a com um cincho de folha ou com uma tira de papel grosso. Comprime-se bem. Quando completamente frio, pincela-se o morgado com uma cobertura de açúcar como se disse para o morgado de amêndoa e enfeita-se a superfície com grangeia de várias cores. Contorna-se com franjinhas brancas de papel de seda, cristal e celofane.

É com esta massa que se moldam as galinhas, coelhos, presuntos e outros motivos, que são parte importante da doçaria algarvia.

Há quem suprima a erva-doce e reforce a quantidade de limão: para 500 g de figo a raspa da casca de 5 limões médios. O chocolate pode juntar-se ao mesmo tempo que a amêndoa, podendo a porção ser maior ou em parte substituída por cacau. Há também quem não torre o figo.