

Higos Deshidratados pueden ser usados en recetas que requieran de frutas deshidratadas (como uvas pasas). Pique primero los higos (use un cuchillo o tijeras harinados en el filo):



OREGON STATE UNIVERSITY
EXTENSION SERVICE

Añada 3/4 taza de higos picados a la masa de panecillos tipo "muffins o quickbread"

Añada 1 taza de higos picados a la masa de pan, antes de hornearlo

Añada 1/2 taza de higos picados a la masa de "pancake"

Añada 3/4 taza de higos picados al budín de pan

Mermelada de higo: 1 taza de higos picados + 1 taza de agua + 1/4 taza de azúcar (ponga a fuego lento hasta que esté espesa; refrigere)

Salsa tipo "Chutney": cocine 1 cucharada de cebolla picada y una de vinagre con mermelada de higo; sírvala con carne.

Añada higos en tajadas al relleno del pastel de manzana

Ensaye añadir higos picados al arroz frío o a la ensalada de vegetales

Higos Deshidratados pueden ser usados en recetas que requieran de frutas deshidratadas (como uvas pasas). Pique primero los higos (use un cuchillo o tijeras harinados en el filo):



OREGON STATE UNIVERSITY
EXTENSION SERVICE

Añada 3/4 taza de higos picados a la masa de panecillos tipo "muffins o quickbread"

Añada 1 taza de higos picados a la masa de pan, antes de hornearlo

Añada 1/2 taza de higos picados a la masa de "pancake"

Añada 3/4 taza de higos picados al budín de pan

Mermelada de higo: 1 taza de higos picados + 1 taza de agua + 1/4 taza de azúcar (ponga a fuego lento hasta que esté espesa; refrigere)

Salsa tipo "Chutney": cocine 1 cucharada de cebolla picada y una de vinagre con mermelada de higo; sírvala con carne.

Añada higos en tajadas al relleno del pastel de manzana

Ensaye añadir higos picados al arroz frío o a la ensalada de vegetales