

## FICHI AL VINSANTO

### Ingredienti

- zucchero (100g)
- miele (2 cucchiaini)
- vinsanto (125ml)
- fichi (800g)

### Come si prepara

Spellare 8 fichi medi e tagliarli a metà.

In una pirofila da forno mettere 2 cucchiari di zucchero, il miele millefiori di campo e 1/2 bicchiere di Vinsanto.

Disporvi i fichi, spolverarli con il restante zucchero e cuocerli in forno a 180 gradi per circa 20 minuti.

Estrarre la pirofila dal forno, versare sui fichi il restante Vinsanto e lasciar cuocere per altri 10 minuti.

A cottura ultimata, lasciarli raffreddare per circa 20 minuti prima di servirli.

**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 50

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	100 kcal 419 kJ
-------------------	--------------------

### Tags

frutta, dolci, estate, fichi al vinsanto

