

Receta de Tarta de Higos en Microondas

15 Ago 2015



Buenos días a tod@s, para este fin de semana que celebramos la fiesta de la Asunción de la Virgen, quiero felicitar a todas nuestras seguidoras que así se llaman y os dejo este rico postre de **Tarta de Higos** aprovechando que estamos en temporada.

Ingredientes

- Higos verdes (unos 300grs)
- Nata líquida (100ml)
- Queso de untar (100grs)
- Huevos (dos)
- Azúcar (80grs)
- Mermelada de melocotón (dos cucharadas opcional)
- Almendras laminadas (25grs opcional)

Modo de Preparación

1. Poner en un bol la nata líquida, el queso, los huevos y el azúcar y mezclar bien hasta que no queden grumos, mejor con batidora de varillas, Reservar
2. Lavar bien los higos y cortarlos por la mitad, si preferís podéis pelarlos
3. Ponerlos en el fondo de una fuente apta para microondas
4. Verter con cuidado la mezcla anterior
5. Meter al microondas a máxima potencia hasta que se haga unos diez minutos aproximadamente
6. Cuando se enfríe, desmoldar y pintar con la mermelada
7. Espolvorear con las almendras laminadas y un poco de azúcar glas si queréis
8. Servir y....buen provecho!!!