

Receta de Tarta de Higos con Hojaldre

29 Ago 2015



Buenos días a tod@s, para este último fin de semana del mes de Agosto, os dejo otra receta de dulce hecha con higos que ya sabéis que aún estamos en temporada, se trata de **Tarta de higos con hojaldre**, podéis prepararla en casa para toda la familia.

Ingredientes

- Placa de hojaldre redonda (una)
- Higos verdes frescos (diez)
- **Para la crema de almendras:**
- Mantequilla (15grs)
- Almendra molida (100grs)
- Azúcar glas (100grs)
- Maicena (una cucharada colmada)
- Huevo (uno)
- Nata sin montar (500ml)

Modo de Preparación

1. Poner en un bol todos los ingredientes de la crema menos la mantequilla
2. Batir bien la mezcla con varillas manuales hasta que no tenga grumos, añadir la mantequilla fundida y volver a batir
3. Forrar un molde desmontable con la masa de hojaldre haciendo unos pliegues alrededor del borde, pinchar un poco la base con un tenedor
4. Volcar la crema de almendras sobre el hojaldre, lavar los higos y partarlos a la mitad e introducirlos dentro de la crema
5. Precalentar el horno a 170º
6. Meter la tarta al horno con calor arriba y abajo durante 35 minutos, después bajar la temperatura a 150º y dejar otros 30 minutos o hasta que veáis que esté hecha
7. Dejar que se enfríe, servir y.....buen provecho!!!