## 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 partirlos 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 150° y dejar otros 30 minutos o hasta que veáis que esté hecha
- 7. Dejar que se enfríe, servir y....buen provecho!!!