



Tarta de higos

Descripción



Otro postre sencillo y de temporada de Eva Arguiñano.

La pasta brisa o pasta quebrada son lo mismo. Aquí os dejo el enlace para hacerla, no se puede comparar una hecha en casa con la comprada. Es muy fácil de hacer y lo mas importante: se puede congelar en bolas individuales y sacar cuando la necesitemos.

[Pasta quebrada.](#)

Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

- 1 lámina de pasta brisa o masa quebrada. Yo he puesto casera.
- 10 higos secos remojados en té. Si son pequeños alguno mas.
- 250 ml de leche evaporada. La original lleva nata.
- 2 huevos.
- 2 cucharadas soperas de azúcar.
- 1/2 cucharadita de postre de vainilla en polvo. La original lleva esencia de vainilla.
- Mantequilla y harina para untar el molde.
- Garbanzos para hornear la pasta brisa.

Preparación:

De víspera ponemos los higos a remojar en una infusión de té. Reservamos.



Precalentamos el horno a 180°C, calor arriba y abajo.

Escogemos un molde desmoldable. He puesto de 22 cm, pero creo que iría mejor uno mas pequeño, el de tamaño anterior. Untamos con un poco de mantequilla y espolvoreamos con harina.



Cubrimos con la pasta brisa, acomodándola bien al molde. La he puesto casera, tenía congelada y he
los garbanzos.



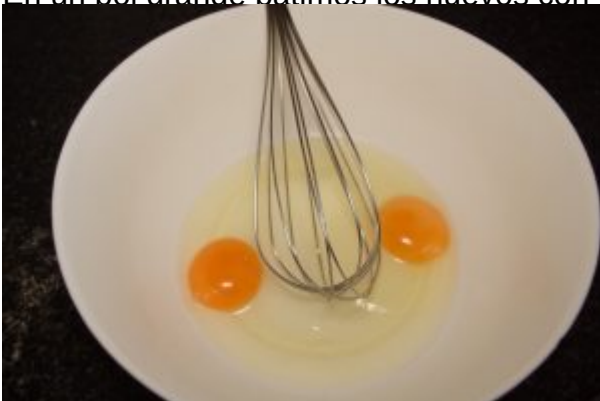
Horneamos durante 15 minutos o hasta que se dore. Sacamos del horno, retiramos el papel y los garbanzos, reservamos.

Escurrimos los higos, retiramos el rabito y cortamos por la mitad a lo largo. Vamos cubriendo toda la superficie de la pasta brisa (sin retirarla del molde).



default watermark

En un bol grande batimos los huevos con una varilla, agregamos la nata (o leche evaporada), el





Seguimos batiendo y vertemos todo sobre los higos, despacio, procurando que no se muevan mucho del fondo.



Metemos la tarta, con la fuente de horno, a hornear a 180°C, calor arriba y abajo, durante unos 40 minutos.

Con un palito de brocheta pinchamos para ver si está hecha (si sale limpio, está). Sacamos del horno y dejamos enfriar para desmoldar.



Consejo: Ponemos la tarta en una fuente de horno con el fin de que si se sale algo de lÃ-
quido no nos manche el horno. A mÃ me quedÃ³ demasiado fina porque el molde era
grande, mejor pondremos uno de menos de 22 cm de diÃmetro. Y ya sabÃ©is, el tiempo
es estimado, la duraciÃ³n del horneado depende de la potencia del horno.

SÃguenos en Facebook: **facebook.com/masqpostres**

En la web: **www.masqpostres.es**

MÃndanos tus recetas, opiniones, sugerenciasâ! a nuestro correo:

hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscrÃbete pinchando en Â«SuscribirÂ», en la
parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el mÃ³vil.

CategorÃa

1. Postres

Fecha de creaciÃ³n

noviembre 25, 2016

Autor

admin