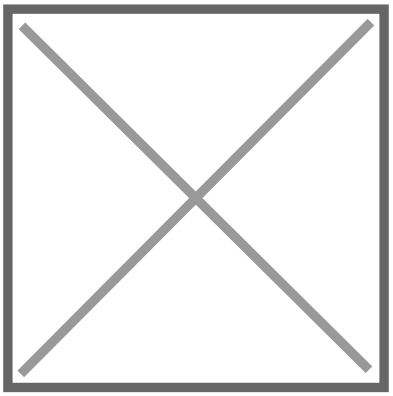


Tarta de higos

DescripciÃ³n

default watermark

tarta-de-higos-12

Otro postre sencillo y de temporada de Eva ArguiÃ±ano.

La pasta brisa o pasta quebrada son lo mismo. AquÃ os dejo el enlace para hacerla, no se puede comparar una hecha en casa con la comprada. Es muy fÃ¡cil 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 lÃ¡mina de pasta brisa o masa quebrada. Yo he puesto casera.
- 10 higos secos remojados en tÃ©. Si son pequeÃ±os alguno mas.
- 250 ml de leche evaporada. La original lleva nata.
- 2 huevos.
- 2 cucharadas soperas de azÃºcar.
- 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.

PreparaciÃ³n:

De vÃspera ponemos los higos a remojar en una infusiÃ³n de tÃ©. Reservamos.

tarta-de-higos-4

Precalentamos el horno a 180ÂºC, calor arriba y abajo.

Escogemos un molde desmoldable. He puesto de 22 cm, pero creo que irÃa mejor uno mas pequeÃ±o, el de tamaÃ±o anterior. Untamos con un poco de mantequilla y espolvoreamos con harina.

tarta-de-higos-1

default watermark

Cubrimos con la pasta brisa, acoplÃ¡ndola bien al molde. La he puesto casera, tenÃa congelada y he aprovechado. Ponemos encima el papel de hornear que trae la comprada y echamos los garbanzos.

tarta-de-higos-2 tarta-de-higos-3

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).

tarta-de-higos-5 tarta-de-higos-9

default watermark

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

tarta-de-higos-6 tarta-de-higos-7

tarta-de-higos-8

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

tarta-de-higos-10 tarta-de-higos-11

default watermark

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

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

tarta-de-higos-13

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 diÃ¡metro. 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**

MÃ¡ndanos 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

default watermark

Fecha de creaciÃ³n
noviembre 25, 2016
Autor
admin