

# Tarta de higos

por Francisco



## Información

**Dificultad:** Fácil

**Comensales:** 6

**Precio:** Baja

**Tipo de plato:** Postres

**Ingrediente principal:** Frutas y frutos secos

**País:** España

## Ingredientes

---

350 gr. de hojaldre  
1,6 kg. de higos  
200 gr. de azúcar  
150 gr. de mantequilla

## Preparación

---

Extender el hojaldre, ponerlo a cocer durante 15 minutos y dejarlo enfriar.

Colocar los higos boca arriba sobre la pasta de hojaldre.

Hacer una pequeña raja en cada higo de forma a poder introducir un trocito de mantequilla.

Espolvorear el azúcar sobre la tarta.

Hornear durante 35 minutos a 200°C.

Puedes acompañar este postre con un poco de nata montada, una bola de helado de vainilla o de ron con pasas.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/1259586/tarta-de-higos/>