



## Tarta de higos con crema de almendras

### Descripción

[vc\_row][vc\_column width=»1/3?][vc\_column\_text]La semana pasada, te propuse una receta salada con higos: [El pollo con higos](#). Hoy, nos endulzamos con esta receta de **tarta de higos con crema de almendras**. Los higos son frutas que pueden parecer difíciles de cocinar. Pero la verdad es que no. ¡Sólo necesitas un par de buenas recetas y ya está! Esta receta de tarta de higos con crema de almendras queda deliciosa como postre, servida con una bocha de helado de vainilla. Para la masa, hice mi receta de [Masa de tarta express](#) a la cual agregué 3 cucharas soperas de azúcar.[/vc\_column\_text][vc\_column][vc\_single\_image image=»3411?img\_size=»full» onclick=»zoom»][/vc\_column][vc\_row][vc\_row][vc\_column][vc\_column\_text]

### Receta de la tarta de higos con crema de almendras

[/vc\_column\_text][vc\_column][vc\_row][vc\_row equal\_height=»yes» content\_placement=»top» css=».vc\_custom\_1578327110108{background-color: #f0f0f0 !important;}»][vc\_column width=»1/4?][vc\_column\_text]8 pers[/vc\_column\_text][vc\_column width=»1/4?][vc\_column\_text]Preparación 10 min[/vc\_column\_text][vc\_column width=»1/4?][vc\_column\_text]Cocción 40 min[/vc\_column\_text][vc\_column width=»1/4?][vc\_column\_text]Nivel fácil[/vc\_column\_text][vc\_row][vc\_row][vc\_column width=»1/3?][vc\_column\_text css=».vc\_custom\_1598796646315{background-color: #f0f0f0 !important;}»]

### Ingredientes

- 1 masa quebrada ya lista o [1 masa para tarta express](#)
- 10-15 higos frescos y lavados
- 100g de almendras en polvo
- 100g de mantequilla blanda (a temperatura ambiente)
- 80g de azúcar
- 15cl de nata (crema de leche)
- 40g de harina

- 2 huevos

[/vc\_column\_text]/[vc\_column][vc\_column width=»2/3?][vc\_column\_text]

## Paso a paso

1. Precalentar el horno a 180°C.
2. Poner la masa en un molde para tartas, picar con un tendor y ponerle peso (fríjoles o alubias secas, huesos de cerezas) para hornear en blanco (sin relleno) durante 10 min.
3. Mientras la masa se cocina, preparar la crema de almendras.
4. En un recipiente grande, mezclar las almendras, la mantequilla, el azúcar, la nata, la harina y los huevos. Mezclar bien.
5. Sacar la masa del horno, retirar los pesos (o fríjoles, o huesos de cerezas) y luego cubrir la masa con la crema de almendras. Disponer los higos cortados en 2 o 4 sobre la crema, con la pulpa hacia arriba.
6. Hornear a 180°C por 30 minutos más.
7. Sacar del horno una vez la tarta cocida y dorada. Servir tibia o fría, con una bocha de helado.

[/vc\_column\_text]/[vc\_column][vc\_row][vc\_row][vc\_column][vc\_column\_text]

## Trucos para la tarta de higos con crema de almendras

- Puedes reemplazar las almendras en polvo por avellanas en polvo. ¡Queda riquísimo!
- Recomiendo siempre hornear la masa en blanco antes de ponerle el relleno, permite que la masa no quede cruda.
- Déjate llevar por tu imaginación y pon los higos sobre la tarta en círculos, líneas o formando flores, por ejemplo.

[/vc\_column\_text]/[vc\_column][vc\_row][vc\_row content\_placement=»middle»][vc\_column width=»1/6?][vc\_column][vc\_column width=»2/3?][vc\_message message\_box\_color=»mulled\_wine» icon\_fontawesome=»fa fa-camera» css=».vc\_custom\_1578334845364{background-color: #f0f0f0 !important;}»]

Si cocinas recetas del blog, no dudes en sacar fotos al resultado y publicarlas en redes sociales con la mención **@vidaypimienta** o el hashtag **#vidaypimienta**

¡Muchas gracias por tu colaboración y que cocines rico!

[/vc\_message]/[vc\_column][vc\_column width=»1/6?][vc\_column][vc\_row][vc\_row content\_placement=»middle»][vc\_column][vc\_separator color=»mulled\_wine» border\_width=»3? el\_width=»50?][vc\_column][vc\_column][vc\_masonry\_grid post\_type=»post» max\_items=»-1? style=»lazy» items\_per\_page=»4? show\_filter=»yes» element\_width=»3? gap=»10? orderby=»rand» item=»basicGrid\_NoAnimation» initial\_loading\_animation=»none» grid\_id=»vc\_gid:1598800714980-1113e7c62a09327419d3eb927fe063af-8? taxonomies=»98, 184? filter\_source=»category»]/[vc\_column][vc\_row]

## CATEGORY

1. Merienda y snacks
2. Postre
3. Rincón dulce

### **POST TAG**

1. bizcocho
2. frutas

### **Categoría**

1. Merienda y snacks
2. Postre
3. Rincón dulce

### **Etiquetas**

1. bizcocho
2. frutas

### **Fecha de creación**

30/08/2020

### **Autor**

admin

default watermark