

## TARTA DE HIGOS

### Ingredientes:

1 lámina de hojaldre

6 huevos grandes (L)

150 gr. de azúcar

400 gr. de nata líquida para montar (con 35% m.g.)

1 cucharadita de canela molida

$\frac{1}{2}$  kg. de higos lavados, con piel y cortados en cuartos

Azúcar moreno para espolvorear

Mermelada de higos para pincelar la tarta



## Elaboración:

*Precalentar el horno a 200° C.*

Untar con mantequilla un molde desmoldable de 26-28 cm. de diámetro y poner la lámina de hojaldre en él, presionar el hojaldre contra los bordes del molde para que no se baje. Pinchar con un tenedor para que no suba en el horno. Reservar. También se pueden hacer en moldes de tartaleta más pequeños.

En un bol poner los huevos con el azúcar y batir. Añadir la nata y la canela, y seguir batiendo.

Incorporar los higos partidos y mezclar con la espátula.

Con mucho cuidado, verter sobre el hojaldre y espolvorear *azúcar moreno* por encima.

**Hornear durante 45-50 minutos, a 200°** (o hasta que la superficie esté dorada).

Sacar del horno, pincelar con la mermelada de higos y volver a introducirla en el horno. Dejar **otros 15 minutos más, a la misma temperatura.**

## Montaje o presentación:

Sacar del horno, esperar a que temple y desmoldar. Reservar en el frigorífico *un mínimo de 2 horas*. Antes de servirla decorar con higos frescos.