

Bocadito de higo con pistache



Ingredientes

Higos secos: 380 g

Almendras picadas: 85 g

Jugo de manzana cero azúcar: 95 ml

Pistaches picados sin sal: 85 g

Para la decoración

Hojas de menta: A gusto

Higos liofilizados: Cantidad deseada

Pistaches: A gusto

Crema Batida: Cantidad deseada

Frambuesas: A gusto

Preparación de la Receta

- Hidratar los higos en agua caliente.
- Procesar los higos hidratados con *jugo de manzana*, hasta formar una pasta.
- En un tazón, mezclar con las almendras y los pistaches picados
- Si es necesario, agregar un poco de agua de la cocción de los higos.
- Disponer la mezcla en el molde, formando barritas y luego congelar por 1 hora.
- Desmoldar.

Para la decoración

- N, montar los bocaditos sobre una placa de *chocolate* con puntos de *crema* en la base.
- Decorar con higos liofilizados, *crema* batida, frambuesas, pistaches y hojas de *menta*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bocadito-de-higo-con-pistache>