

Fichi mielati

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Almendras: 200 g

Nueces: 200 g

Higos secos: 300 g

Miel: 150 grs.

Varios

Menta: A gusto

Azucar impalpable: A gusto

Preparación de la Receta

- Pique groseramente las nueces y almendras.
- En una sartén caliente 50 gramos de miel.
- Incorpore las almendras y las nueces.
- Deje entibiar, tome porciones y forme pequeñas esferas.
- Rellene los higos.
- En una sartén caliente la miel restante hasta que se vuelva líquida.
- Agregue los higos y mezcle bien.

Presentación

- Sirva los higos en una fuente
- Espolvoree con azúcar impalpable.
- Decore con hojas de *menta*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/fichi-mielati>