

# Tarta de Higos Secos y Ciruelas

Tiempo de preparación: 120 Min



## Ingredientes

### Masa

**Vainilla:** c/n A gusto

**Harina 0000:** 1 kg

**Mantequilla:** 600 Gramos

**Sal:** 1 Pizca

**Azucar impalpable:** 400 Gramos

**Huevos:** 100 Gramos

**Pasta de pistacho:** 200 Gramos

**Yemas de huevo:** 80 Gramos

### Relleno

**Azucar:** 120 Gramos

**Harina:** 50 Gramos

**Mermelada de duraznos:** c/n A gusto

**Vino Blanco:** 400 c.c.

**Ciruelas frescas:** 300 Gramos

**Higos secos:** 300 Gramos

**Ralladura de naranja:** 1 unidad

**Yemas:** 120 Gramos

## Preparación de la Receta

### Masa

- Batir la *mantequilla* con el azúcar impalpable y la pasta de *pistacho*, agregar los huevos y las yemas de a poco y por último la *harina* sin amasar
- Reservar en la nevera.

### Relleno

- Batir las yemas de *huevo* con el azúcar, la ralladura de *naranja* y la *harina*, y por último el vino sin dejar de mezclar con energía.
- Forrar un molde de 3 cm de alto con la masa de *pistacho* y sobre el fondo disponer una fina capa de relleno, colocar las ciruelas cortadas en rodajas, terminar de tapar con el resto de la

*crema* y colocar higos en mitades.

- Cocinar al horno a 180° por 30 minutos aprox.
- Retirar del horno, dejar enfriar y pintar con mermelada de *durazno*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-higos-secos-y-ciruelas>