

Tartas de higo y queso mascarpone

Tiempo de preparación: 25 Min



Ingredientes

Manteca: 50 g

Miel: Cantidad necesaria

Nata o crema de leche: 60 g

Higos secos: 4 Unidades

Azúcar: Cantidad deseada

Mascarpone: 125 g

Pasta brick o pilo: 2 Hojas

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Precalentamos el horno a 180°C.
- Lo primero que vamos a realizar es derretir la *manteca* y, luego, pintamos con ella la pasta brick
- La colocamos en un molde y horneamos durante 10 minutos
- Mientras tanto, mezclamos el mascarpone con el azúcar
- Seguidamente, montamos la *nata* o *crema* de leche y la añadimos al mascarpone con movimientos envolventes
- Por otro lado, cortamos los higos limpios en cuartos.
- Cuando estén frías, rellenamos las tartaletas con la mezcla de mascarpone y decoramos con los gajos de **higo** y un chorrito de miel.
- ¡Lista para servir!

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tartas-de-higo-y-queso-mascarpone>