

Galletas higos

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Galletas · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Alexia

INGREDIENTES

0

1 taza/s Nueces — picadas

1 taza/s Azúcar glass

250 gr Mantequilla

1 taza/s Higos — picados

0,50 taza/s Leche

3 Huevos

2 cucharadita/s Levadura

2,50 taza/s Harina repostería

ELABORACIÓN

Los higos se pican y se dejan remojando en 1/4 taza de leche durante media hora.

Los huevos, la mantequilla y el azúcar se baten bien hasta formar una crema. Luego se agregan los demás ingredientes para formar una masa blanda. Se extiende sobre la lata y se lleva a horno por 20 minutos.

Mientras se cocina la masa, se prepara una pasta suave con medio kilo de azúcar flor que se pone en un jarro, se le agrega unas gotas de limón y agua hervida y caliente y gotas de colorantes del color de preferencia. Una vez cocinada la masa, se cubre con esta pasta y se deja enfriar, una vez frío se cortan en cuadritos.