

Tarta higos

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Tartas · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Soufflé

INGREDIENTES

0	
500 gr	Higos
3	Yema de huevo
2	Plátanos (Bananas) — maduros
1 bote/s	Leche condensada — pequeño
1 lamina/s	Masa quebrada
1 cucharada/s	Harina maíz

ELABORACIÓN

Desenrolla la lámina de pasta brisa y forra con ella un molde de tarta; pincha el fondo varias veces con un tenedor y cúbrela interiormente con papel de aluminio presionando bien las paredes (para que no bajen al cocer). Cuece la tarta a horno medio, previamente calentado, durante 10 minutos, retira el papel de aluminio y cuécela 5 minutos más. Disuelve la leche condensada en 400 ml (2 vasos) de agua; añade las yemas y la harina de maíz disuelta en un poco de agua fría y cuécelo al baño maría, sin dejar de removerlo, hasta que la crema espese. Agrega los plátanos aplastados y mézclalo bien. Vierte la crema en la tarta, coloca encima los higos cortados en cuartos y cuécelo en el horno durante 10 minutos.