

Tarta higos

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos

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 cúbrelo 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.