

Helado glaseado de higos sobre manzanas asadas

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

INGREDIENTES

0
100 gr Higos - secos
500 gr Nata
2 Manzanas
200 ml Moscatel
100 gr Agua - Font d'Or
50 gr Azúcar

ELABORACIÓN

Limpiar los higos y dejarlos macerar durante 24 horas con el moscatel y un almíbar hecho con el agua y el azúcar.

Montar 200 g de nata y agregar los higos triturados. Mezclar bien y congelar. Asar las manzanas y pelarlas. Montar el resto de la nata.

Cortar las manzanas en medias rodajas y disponerlas en un plato. Agregar encima el helado en bolas y cubrirlo todo con la nata montada.

Se puede gratinar un momento.