



Pastel de higo

Ingredientes

- 100 ml nata líquida
- 100 g de queso untar
- 2 huevos
- 80 g de azúcar
- 300 g de higos
- 2 cucharadas de mermelada de melocotón
- 25 g de almendras laminadas.

Preparación

Poner en un bol la nata, el queso, los huevos y el azúcar .

Batir hasta conseguir una crema fina .

Reservar .

Lavar los higos, secarlos y partarlos por la mitad .

Colocar los higos partidos en el fondo de una fuente apta para microondas con la parte cortada hacia el fondo de la fuente .

Verter con cuidado la crema que tenemos reservada .

Meter en el microondas durante 10' .

Antes de sacar comprobar con una varilla que el pastel esté bien cuajado, en caso de no ser así dejarlo unos minutos más .

Dejar enfriar .

Desmoldar y cubrir con la mermelada .

Adornar con las almendras laminadas .

.