



Pastel de higos y piñones

Ingredientes

- 1/2 de higos secos
- 100 gr. de mantequilla
- 150 gr. de nata líquida
- 200 gr de piñones tostados
- 4 yemas de huevo
- 250 cc de leche
- 1 cucharada de harina
- 6 cucharadas de azúcar
- la cáscara de un limón
- canela

Preparación

Poner los higos en remojo con la nata durante 24 horas, pasado este tiempo triturar en la batidora junto con la mantequilla y los piñones, colocar en un bol y meter en nevera para que se solidifique .

Preparar unas natillas con la harina, las yemas, la canela y el limón .

Vaciar el molde en un plato y verter sobre el las natillas .

.