



# BOCADITOS DE HIGO AL OPORTO CON NATILLAS Y CREMA INGLESA

Virginia Martín @viriniamartin\_photo

## INGREDIENTES (6 RACIONES)

### Para la tarta

180 g de mantequilla a temperatura ambiente  
225 g de harina tamizada  
4 cucharadas de maicena tamizada  
½ cucharadita de gasificante  
100 g de azúcar (preferiblemente caster sugar)  
¼ cucharadita de sal fina

### Para la cobertura de almendras y natillas

100 g de mantequilla  
60 g de azúcar blanquilla  
200 g de almendras fileteadas  
3 cucharadas de Natillas de Huevo con Vainilla de Madagascar de Goshua

### Para el relleno de higos al Oporto

50 g de azúcar moreno.  
100 ml de vino tinto.  
1 clavo de olor  
1 pizca de cardamomo molido (la punta de un cuchillo)  
200 ml de Oporto (preferiblemente rojo)  
1 cucharada de maicena  
12 higos frescos

### Para la crema inglesa rápida

280 g de natillas de huevo con vainilla de Madagascar Goshua  
150 ml de leche



## PREPARACIÓN

### Para la crema inglesa rápida

1 | Mezcla las natillas de huevo con vainilla de Madagascar de Goshua y la leche hasta obtener una crema ligera. Reserva.

### Para el relleno de higos al Oporto

- 1 | Pon en un cazo el azúcar a caramelizar. Cuando esté caramelizado, color rubio, añade el vino y diluye la preparación.
- 2 | Después agrega el clavo, el cardamomo y el Oporto, y lleva la mezcla a ebullición.
- 3 | Cuando haya hervido durante un par de minutos, saca el clavo y echa el espesante disuelto en un poco de agua fría.
- 4 | Pela los higos, pártelos en cuartos e introdúcelos dentro del caldo, cocinando a fuego medio durante unos 5 minutos.
- 5 | Tritura y deja reducir la mezcla hasta conseguir una textura de mermelada. Enfría la mezcla.

### Para el relleno de higos al Oporto

- 1 | Precalienta el horno 180°C con calor arriba y abajo.
- 2 | Mezcla las harinas, la sal y el gasificante. Tamiza y reserva.
- 3 | Mezcla la mantequilla a temperatura ambiente con el azúcar hasta que esté esponjosa.
- 4 | Añade la mezcla de harina y remueve todo con una espátula.



Productos Goshua

Natillas de Huevo con Vainilla de Madagascar



## BOCADITOS DE HIGO AL OPORTO CON NATILLAS Y CREMA INGLESA

Virginia Martín @viriniamartin\_photo



5 | Cuando esté integrado, amasa hasta conseguir una masa compacta.

6 | Extiende la masa sobre la base del molde.

7 | Cubre con una capa de dulce de higos al Oporto y lleva al frigorífico.

8 | En un cazo pequeño de fondo grueso pon la mantequilla, el azúcar blanquilla, las almendras fileteadas y 3 cucharadas de natillas de huevo con vainilla de Madagascar Goshua. Mezcla hasta que la mantequilla se haya derretido.

9 | Extiende sobre la capa de dulce de higos y después hornea unos 30 minutos o hasta las almendras estén doradas.

### Sugerencias

El relleno de higos al Oporto lo puedes preparar el día anterior.



Productos Goshua

Natillas de Huevo con Vainilla  
de Madagascar