



Torta ai fichi - [Visualizza sul sito di line](#)

dolce - crostata - frutta

Ingredienti:

pasta frolla

8 bei fichi neri

120 gr di farina di mandorla

4 uova

40 gr di zucchero

Preparazione :

- Stendere la pasta frolla in una teglia.

- Preparare il fondo torta con la farina di mandorle, lo zucchero e le uova. Mescolare bene, stendere il composto con una forchetta sul fondo torta.

- Lavare i fichi, asciugarli, tagliare il peduncolo e dividerli in quattro. Disporre i fichi sulla torta, affondandoli leggermente nell'impasto.

Cottura:

Fare cuocere in forno caldo (200°, livello 6) per 25 minuti. Servire.

Il consiglio dello chef:

Affinchè la torta sia ancora più saporita, potete aggiungere alla miscela di mandorle, zucchero e uova, un'abbondante cucchiata di crema di latte!

[immagine non più disponibile].