



CROSTATA DI CREMA E FICHI CARAMELLATI



Ingredienti

250 g pasta frolla

400 ml latte

3 tuorli

80 g zucchero

30 g amido di mais

6 fichi maturi

2 cucchiaini di miele

Procedimento

1. Stendi la frolla in una tortiera, cuoci in bianco 15 min a 180°C.
2. Prepara la crema: scalda il latte, mescola tuorli, zucchero e amido, unisci il latte e cuoci fino a crema densa.
3. Versa la crema nella base di frolla.
4. Taglia i fichi, disponili sopra e spennella con miele sciolto.
5. Passa 5 minuti in forno per caramellare.