



CRUJIENTE DE HIGOS

Ingredientes:

Para la crema pastelera:

- 1 taza de leche entera
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- ½ raja de canela
- ¼ taza de azúcar
- 2 yemas de huevo
- 1 cucharadita de fécula de maíz

Para los crujientes:

- 250 g de pasta hojaldre
- 1 huevo
- 2 cucharadas de azúcar
- ½ taza de crema para batir
- 16 piezas de higos

Horno precalentado a 180°C

Procedimiento:

1. Para la crema pastelera, calienta la leche con la esencia de vainilla, la raja de canela y el azúcar. Mezcla las yemas con la fécula de maíz. Añade unas cucharadas de leche caliente, mezcla y regresa todo al fuego. Mueve constantemente para evitar que se pegue. Retira del fuego hasta que espese. Enfría y reserva.
2. Estira la pasta hojaldre y corta rectángulos de 5x7 cm, aproximadamente. Colócalos en una charola con papel encerado. después, barnízalos y espolvoréalos con un poco de azúcar. Hornéalos por 20 minutos o hasta que estén dorados. Enfría y reserva.
3. Bate la crema para batir hasta que forme picos firmes. Mézclala con la crema pastelera de

-
- forma envolvente. Coloca la crema en una manga con una duya.
4. Cubre los crujientes con la crema y decóralos con los higos.
 5. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:	15 minutos
Tiempo de Horneado:	30 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4