



## TARDALETAS DE QUESO CON HIGOS

### Ingredientes:

#### *Para la base:*

200 g de mantequilla, fundida  
1 ½ tazas de galletas tipo María, molidas  
1 taza de nuez picada  
½ taza de azúcar mascabado  
Moldes individuales para tartaleta

#### *Para el relleno:*

- 2 tazas de crema para batir (500 ml)
- 1 paquete de queso crema (190 g)
- 1 lata de leche condensada
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 2 cucharadas de grenetina hidratadas en ¼ de taza de agua y disuelta a baño María
- 6 higos frescos, en rebanadas delgadas

### Procedimiento:

1. Para la base, mezcla la mantequilla con el resto de los ingredientes hasta formar una pasta, cubre con esta mezcla las bases de los moldes previamente forrados con papel aluminio y refrigera por 15 minutos reserva.
2. Para el relleno, bate la crema hasta formar picos duros y reserva. Licúa el queso con la leche condensada y la vainilla, agrega poco a poco la grenetina previamente hidratada y disuelta a baño María hasta integrar por completo. Vierte a la crema para batir e integra por completo.
3. Vierte un poco de la mezcla sobre la costra de galleta, decora con los higos y refrigera por 1 hora o hasta que esté firme.
4. Desmolda y ofrece.

---

**Tiempo de preparación:** 30 minutos  
**Grado de dificultad:** Fácil  
**Porciones:** 4