

ROSCA DE HIGOS

Ingredientes para la rosca:

- 2 kgs de higos frescos
- 4 a 6 cucharadas de leche condensada

Ingredientes para el decorado:

- ¼ de litro de Crema para batir fría
- 2 cucharadas de Azúcar Glass
- Frutos Rojos Variados
- Hojas de hierbabuena

Preparación:

1. El molde se forra con plástico film para que sea fácil sacarlo.
2. Los higos se cortan en rebanadas de ½ cm de ancho. Se van acomodando las rebanadas a manera de forrar el fondo y lado del molde. Encima se les rocía muy poco de leche condensada, sólo lo suficiente para que se forme una capita pegajosa. Se continúa intercalando rebanadas de higo y leche condensada hasta llenar el molde.
3. Al terminar se tapa la superficie con film plástico y se presiona para que se pegue la fruta. Se lleva al refrigerador de preferencia algunas horas.
4. Para la decoración se bate la crema fría con el azúcar glass hasta que quede firme. Se guarda en refrigeración hasta su uso.
5. Para servir el pastel se voltea sobre un platón, se le retira el plástico con cuidado y se decora con la crema batida, las frutas y la hierbabuena.