



## Crostata ai fichi caramellati



Zucchero di canna  
MUSCOVADO



Difficoltà bassa



20 minuti

### Ingredienti per una tortiera di 26 cm

- 500 g Pasta frolla
- 500 g Fichi freschi
- 150 g Zucchero di canna MUSCOVADO
- 30 g Burro
- 50 g Cognac
- 30 g Farina di mandorle
- 50 g Confettura di fichi

### Procedimento



1. Tirate la pasta frolla e foderate uno stampo rotondo da 26 cm. Spalmate sul fondo la marmellata di fichi.



2. In una casseruola, fate fondere il burro ed aggiungete pian piano lo zucchero di canna Muscovado. Lasciate scaldare a fiamma bassa.



3. Quando il composto di zucchero sarà omogeneo, aggiungete i fichi freschi tagliati in quarti ed alzate la fiamma, sfumando con il cognac. Fate caramellare leggermente i fichi per un paio minuti quindi togliete dal fuoco. Cospargete la farina di mandorle sopra la marmellata di fichi.



4. Versate i fichi sopra la pasta frolla e fate cuocere in forno caldo a 175°C per circa 30 minuti.