



### INGREDIENTES:

- 330 gramos de harina de repostería
- 160 gramos de mantequilla
- 130 gramos de azúcar
- 2 cucharaditas de vainilla
- ½ sobre de levadura
- 500 gramos de higos
- 1 molde desmontable de 24 centímetros

### ELABORACIÓN:

**1. Menos los higos**, poner todos los ingredientes, en el vaso de Thermomix, y **trocear 15 segundos, a velocidad 4**.

Si no tenemos Thermomix, amasar a mano (debe quedar una masa suelta, como vemos en la foto abajo).

# TARTA ALEMANA DE HIGOS FRESCOS (Thermomix)

---



La receta es de Hilda de la revista de cocina y repostería, muy buena. Repasa la receta de