



INGREDIENTES:

- 100 gramos de higos secos
- 1 chorro pequeño de cerveza (opcional)
- 3 ó 4 cucharadas soperas de miel
- 1 yogurt azucarado
- 50 gramos de nueces peladas
- ralladura de chocolate negro

- 1 cereza roja confitada para cada copa

ELABORACIÓN:

1. Quitar los rabitos a los higos y cortarlos por la mitad si no nos gustan grandes, y poner a macerar con la cerveza (opcional) y con la miel, y tenerlo una o dos horas para que coja bien los sabores.
2. A continuación, poner la mezcla en una copa o cuenco bonito para postre, y echar por encima el yogurt, poner sobre él, las nueces, y a continuación con un rallador chocolate negro a modo de decoración, y si queremos finalizamos con una cereza confitada, o bien dos trozos de higo en dos mitades.
3. Poner en el frigorífico hasta la hora de servir.

Listo y riquísimo.

Estas imágenes no son aún las mías si no de la red, hasta que pueda poner las mías.



