



## Sección Gastronómica

# Biscuit de Higos Secos

### Ingredientes:

- Higos secos 300 gr.
- Huevos 10 yemas
- Azúcar 200 gr.
- Agua 3 dl.
- Gelatina de pescado 3 hojas
- Nata montada 750 gr.
- Vino blanco 3 dl.

### Elaboración:

Poner los higos en remojo, con el vino blanco, durante doce horas. Una vez hecho esto, picarlos finamente.

Mientras hacer un almíbar espeso, con el agua y el azúcar. Añadir la gelatina de pescado, previamente hidratada, y las yemas, batidas anteriormente. Trabajar a fuego suave hasta que comience a obtener volumen. Retirar del fuego. Añadir los higos picados, mezclar e ir agregando la nata montada para que no se baje. Verter esta preparación en un molde rectangular, taparlo con un papel de aluminio y dejarlo enfriar en el congelador un mínimo de doce horas.

Desmoldar y cortar el biscuit en porciones.

Se puede acompañar con una salsa de chocolate caliente.