

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di fichi

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



INGREDIENTI

120 g di fichi secchi morbidi
tagliati a pezzetti
6 dl di latte
80 g di burro a pezzetti
500 g di farina setacciata con 2 cucchiaini
di lievito in polvere
150 g di zucchero
125 ml di rum
3 albumi montati a neve.

PREPARAZIONE

1 Scaldare bene il latte, poi toglierlo dal fuoco e unire il burro. Farlo sciogliere e amalgamarvi, poco alla volta, la farina e poi unire lo zucchero, il rhum e i fichi, infine aggiungere gli albumi. Versare il composto in 1 stampo imburrato ed infarinato, livellare la superficie e cuocere in forno preriscaldato a 180° c per 50' circa.