

PIE DE QUESO MASCARPONE CON HIGOS

Tiempo de preparación: 30 minutos

Tiempo de cocción: 25 a 30 minutos

Salen 12 pedazos



Ingredientes

Para hacer la base:

- 1 $\frac{1}{4}$ tazas de harina para todo uso
- $\frac{3}{4}$ taza de mantequilla sin sal, en cubos (1 $\frac{1}{2}$ barra / 165 gr.)
- 4 cucharadas de azúcar
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal

Relleno de mascarpone:

- 16 onzas de mascarpone (456 gr.)
- 1 cucharadita de ralladura de limón
- $\frac{1}{3}$ taza de miel, más extra para rociar
- 1 $\frac{1}{2}$ cucharadita de extracto de vainilla
- 2 lbs de de higos*, cortados en rebanadas

Instrucciones:

Para hacer la base:

1. Calienta el horno a 350°F (180 °C) y prepara un molde para hornear de 9 pulgadas, untando un poco de mantequilla amarilla en todos lados, dejar aparte.
2. En un recipiente grande, agrega la harina, el azúcar y la sal, mezclar bien.
3. Agrega la mantequilla y combina los ingredientes con las manos hasta que se forme la masa.
4. Coloca la masa en el molde que tenías listo, usando tus dedos, presiona la masa en el fondo y los lados del molde hasta que quede pareja.
5. Meter el molde en el congelador durante 15 minutos, retirar del congelador y pinchar la masa con un tenedor varias veces.

6. Meterlo al horno, en la rejilla del medio y hornear hasta que esté dorado, entre 20 a 30 minutos. Retira la base del horno y deja que se enfríe durante 15 minutos.

Para hacer el relleno:

1. En un recipiente grande, agrega el mascarpone, ralladura de limón, miel y extracto de vainilla, batir los ingredientes hasta que estén combinados y cremosos.
2. Vierte la mezcla de mascarpone en la base del pie y extiende uniformemente con una espátula.
3. Coloca los higos en rodajas sobre la mezcla de mascarpone y rocía con un poco más de miel y listo para disfrutar!.

Notas:

*Si en donde vives no encuentras higo o no te gustan, puedes sustituirlos por melocotones o nectarinas frescas.

*Si deseas que la tarta tenga más sabor a limón, agrega el jugo de medio limón o más ralladura.

*Para guardar lo que te quedó, debes refrigerarlo y almacenarlo en un recipiente hermético. Disfrutalo en los 2 días siguientes a su elaboración, para que la fruta y el mascarpone tengan un sabor lo más fresco posible.

*Si no tienes ganas de hacer tu propia masa, puedes comprarla y usarla en su lugar.