

# Crostinis de higos y ricota



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 15min , Número de porciones: 6

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/crostinis-de-higos-y-ricota>

## Preparación

Colocar la ricota, las avellanas, 1/4 taza de miel y la canela en polvo en un procesador pulse hasta que quede suave. Ponga a un lado. Precaliente una parrilla o sartén a fuego alto. Cepille los higos con aceite y colocarlos con el corte hacia abajo sobre la superficie caliente y asar 1-2 minutos de cada lado. Retire del fuego y deje que se enfríen, aproximadamente 5-7 minutos. Para el montaje: extender 1-2 cucharadas de la mezcla de ricota sobre cada rebanada de pan y coloque medio higo en la parte superior. Termine rociándolos con un chorrito de la miel restante y servir.



## Ingredientes

- 1 taza/s Ricota
- 1/3 taza/s Avellanas
- 1/2 taza/s Miel
- 1/4 cucharadita/s Canela
- 1 cucharada/s Aceite de oliva
- 10-12 Higos cortados a la mitad
- 1/2 Pan francés cortado en rebandas

## Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Italiana, Todo el año, Económico, Frutas, Comida para todos los días, Postre, Snacks, Dulces