

**Libreta:** Postres  
**Creado:** 26/03/2018 20:37  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/delicias-de-higos.html>

---

## Delicias de higos

### INGREDIENTES

- 20 higos
- 4 o 5 cucharadas de azúcar
- una pizca de canela molida
- 1 cucharada de ralladura de naranja
- 60 ml de coñac
- 30 ml de jerez seco
- nata montada (optativo)

### PREPARACIÓN

Poner los higos en un cazo con agua que los cubra y con bastante azúcar, dejar hervir hasta que quede hecho un almíbar. Reservar.

Mezclar la ralladura de naranja, el coñac, el jerez y la canela molida en un cazo y calentar a fuego mínimo, evitando que hierva.

Escurrir los higos y colocarlos en una fuente redonda. Reservar el almíbar. Verter por encima la salsa caliente y seis cucharadas del almíbar.

Meter en la nevera durante al menos una hora para que los higos se enfríen en su jugo.

Se pueden tomar tal cual, bien fresquitos, o servidos con nata montada muy fría, metida en una manga pastelera para decorar al gusto.