

**Libreta:** Postres  
**Creado:** 26/03/2018 20:57  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/rollitos-de-higos-y-pasas.html>

---

## Rollitos de higos y pasas

### INGREDIENTES

6 láminas de pasta brick.  
100 grs. de higos secos.  
50 grs. de almendras.  
2 cucharadas de miel  
Unas grosellas y menta para decorar.

### **Para la salsa:**

10 grs. de azúcar.  
120 ml. de agua.  
2 cucharadas de miel.  
1 cucharada de zumo de limón.  
20 ml. de agua de azahar

### PREPARACIÓN

Coloca las láminas de pasta brick sobre la superficie de trabajo y úntalas con la mantequilla a punto pomada.

Repliega los bordes de cada círculo hasta obtener un cuadrado. Vuelve a untar con mantequilla. Pliega en dos para formar un rectángulo.

Mezcla las pasas y los higos troceados con la almendra molida y la miel. Coloca un poco de esta mezcla sobre cada placa de pasta y enróllala.

Coloca los rollitos en una fuente. Introduce en el horno precalentado a 200 grados y déjalo hacer durante 10 minutos aproximadamente hasta que la pasta se dore.

Para preparar la salsa, haz un caramelo ligero hirviendo el agua con el azúcar. Retira del fuego y agrega la miel, el zumo de limón y el agua de azahar. Por último, déjala enfriar. Sirve los rollitos de higos y pasas con la salsa alrededor o encima de ellos. Decora con grosellas y hojas de menta.