

Torta ai fichi con frosting al formaggio, noci e miele

La **Torta ai fichi con frosting al formaggio, noci e miele**, è un'ottima soluzione per chi, come me, è un grande amante dei fichi! Con pochissimi ingredienti otterremo un dolce perfetto per la prima colazione o per la merenda accompagnato con una crema di formaggio, noci e miele.

Tempo di preparazione: 40 minuti

Tempo di cottura: 45-60 minuti

Dosi per: 1 torta ai fichi

Ingredienti per la base

12 fichi maturi

250gr di latte di cocco

80gr di olio d'oliva

350gr di farina 00

250gr di zucchero

16gr di lievito per dolci (1 bustina)

1 pizzico di sale

3 uova

Ingredienti per il frosting

250gr di formaggio (tipo philadelphia)

50gr di burro

250gr di zucchero a velo

2 cucchiaini di estratto di vaniglia

Ingredienti per guarnire

fichi q.b.
noci q.b.
miele q.b.

Preparazione della base

1. Puliamo i fichi privandoli della sommità e della buccia, mettiamo da parte.
2. In una ciotola setacciamo la farina e il lievito. Aggiungiamo lo zucchero e mescoliamo con una frusta. Mettiamo da parte.
3. In una seconda ciotola sbattiamo le uova con una frusta. Aggiungiamo l'olio, il latte di cocco e mescoliamo.
4. Misceliamo i due composti gradualmente.
5. Imburriamo lo stampo Charlotte e versiamo un primo strato di impasto. Rompiamo i fichi con le mani e adagiamone 6 sopra l'impasto.
6. Versiamo altro impasto e sopra adagiamo altri fichi.
7. Copriamo con l'ultimo strato di impasto, livelliamo con una spatola e poniamo in forno statico preriscaldato a 170°C per 45-60minuti.
8. Sforiamo e lasciamo raffreddare completamente prima di sformare.
9. Ribaltiamo quindi lo stampo su una gratella.

Preparazione del frosting al formaggio

1. In una planetaria lavoriamo il burro a t.a. con il formaggio fino ad ottenere una crema liscia ed uniforme.
2. Aggiungiamo l'estratto di vaniglia e lo zucchero a velo.
3. Amalgamiamo fino a completo assorbimento.

Conservazione: La **torta ai fichi con frosting al formaggio, noci e miele** potrà essere conservata in frigo per 2-3 giorni in un contenitore a chiusura ermetica.

Consigli per gli acquisti: Stampo in alluminio by [Decora](#).







