BIZCOCHO DE HIGOS Y ALMENDRAS

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: antonia ferrer **Recetizador:** Miriam25



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Estamos en temporada de higos, pues aprovechamos.

Ingredientes para 8 personas :

- 3 higos
- 1 yogurt griego
- 1 1/2 del vaso del yogur de almendra cruda molida
- 1 1/2 del vaso del yogur de harina
- 2 vasos del yogur de azucar
- 1 vaso del yogur de aceite suave
- 3 huevos
- 1 sobre de levadura

Preparación:

Paso 1

En un bol ponemos los huevos, el azúcar y el yogur y batimos bien, incorporamos el aceite y seguimos batiendo, después añadimos las almendras y con una espátula lo incorporamos poco a poco, añadimos la harina tamizada con la levadura y suavemente la incorporamos a la masa. Tendremos un molde preparado (untado con mantequilla y harina) y ponemos la mitad de la masa, añadimos la mitad de los higos, que tendremos pelados y cortados en finas lonchas, volcamos con cuidado sobre ellos el resto de la masa y ponemos encima los higos que nos quedaron, espolvoreamos azúcar por encima y lo introducimos al horno que tendremos precalentado a 180º hasta que este en su punto.