

# BIZCOCHO DE HIGOS Y ALMENDRAS



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** antonia ferrer **Recetizador:** Francisco Lima



**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 180° hasta que este en su punto.