



Bizcocho de higos

Descripción

default watermark



Estamos en plena temporada de higos y habrá que darles salida, qué mejor manera que con un bizcocho, en éste caso al revés, de forma que al desmoldarlo y presentarlo quede la fruta por encima.

Enlaces de otras recetas interesante de bizcochos:

[Bizcocho de leche condensada y peras](#) , [Bizcocho rayado](#) , [Bizcocho de calabaza y avellanas](#) , [Bizcocho vegano de almendra](#) , [Bizcocho de manzana y zanahoria](#) , [Bizcocho de remolacha y frutos secos](#) .

Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

Para el fondo.

- 9 higos, dependiendo de su tamaño.
- 1 cucharada sopera colmada de azúcar.
- Mantequilla para untar el molde.

Para el bizcocho.

- 150 gr de azúcar blanco.
- 100 gr de mantequilla.
- 175 gr de harina de trigo.
- 50 gr de nueces.
- 80 gr de nata líquida.
- 4 huevos talla L.
- 8 gr de levadura en polvo, tipo Royal.
- 1 cucharadita de postre de canela.

Preparación:

Forramos un molde desmoldable de 20 cm de diámetro con papel de hornear, reservamos.

Del fondo.

Engrasamos los laterales y la base del molde con un poco de mantequilla. Ponemos una cucharada de azúcar en el fondo y movemos el molde para repartirlo por igual por la pared y la base. Limpiamos bien los higos, les retiramos el pedúnculo, los partimos por la mitad a lo largo y los colocamos, con la piel hacia arriba, bien repartidos por la base del molde. Reservamos.



Del bizcocho.

Tamizamos la harina, la canela y la levadura, reservamos.

Pelamos y troceamos las nueces, reservamos.

Fundimos la mantequilla en el microondas y reservamos.

En un bol grande echamos los huevos y el azúcar, batimos con las varillas eléctricas durante 5 minutos, sin dejar de batir añadimos la mantequilla fundida, poco a poco. Incorporamos la harina con la levadura y la canela tamizadas, seguimos batiendo hasta que quede todo incorporado.





Precalentamos el horno a 180°C, calor arriba y abajo.

Añadimos las nueces y la nata, mezclamos con delicadeza con una espátula y vertemos sobre la base de los higos. Golpeamos suavemente el molde contra la encimera para evitar burbujas y horneamos (sobre la rejilla que cubrimos con papel de horno por si sueltan líquido los higos) a 180°C, calor arriba y abajo, durante unos 40 minutos. Pinchamos con un palito de brocheta, si sale sucio dejaremos unos minutos más hasta que al pincharlo el palito salga limpio.





Sacamos del horno y dejamos reposar unos 15 minutos. Desmoldamos con cuidado, sobre todo los laterales, le damos la vuelta, retiramos el papel de hornear de la base yâ?!

Â¡Â¡Â¡BUEN PROVECHO!!!

Consejo: No debemos abrir el horno antes de los 30 minutos de cocciÃ³n. El tiempo de horneado es orientativo, por ello pincharemos el bizcocho para comprobar que estÃ¡

bien cocido. El higo es una fruta que suelta jugo al hornear, razón por la que pondremos papel de hornear encima de la rejilla antes de colocar el bizcocho.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masgpostres

En Instagram: instagram.com/_masgpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masgpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categorías

1. Frutas
2. Huevos
3. Postres

Fecha de creación

octubre 16, 2020

Autor

admin

default watermark