

Pan de higo y almendras



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 1hrs. 0min

Tiempo total: 1hrs. 25min , Número de porciones: 1

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pan-de-higo-y-almendras>

Preparación

Precaliente el horno a 175°C. Rocíe un molde para pan antiadherente con aceite en aerosol. Ponga a un lado. En un tazón grande, combine la harina, el polvo para hornear, la canela, el bicarbonato y la sal. En un tazón pequeño, mezcle los huevos, el puré de manzana, el aceite, el extracto de almendra, la crema agria y el azúcar. Batir hasta que se mezclen. Vierta la mezcla húmeda en la mezcla seca y mezclar hasta que esté combinado. Agregue con cuidado los higos picados y almendras. Verter la mezcla en el molde preparado. Espolvorear con el resto de almendras picadas por arriba y una cucharada de azúcar si lo desea. Hornee hasta que un palillo insertado en el centro salga limpio, aproximadamente 55-60 minutos. Enfriar en el molde durante 10 minutos y luego trasladarlo a una rejilla de alambre para que se enfríe completamente antes de cortarlo. Fuente:

<http://mykitchenadventures1.blogspot.com.ar>

Ingredientes

- 2 taza/s Harina
- 1 cucharadita/s Polvo de hornear
- 1 cucharadita/s Canela
- 1/2 cucharadita/s Bicarbonato de sodio
- 1/2 cucharadita/s Sal
- 2 Huevos grandes
- 3/4 taza/s Puré de Manzana
- 1/4 taza/s Aceite de Maíz
- 1/2 cucharadita/s Esencia de almendras
- 1/3 taza/s Crema agria
- 3/4 taza/s Azúcar
- 6 Higos frescos sin tallos y cortados en trozos
- 1/3 taza/s Almendras

Categorías

Un día normal, Todo el año, Costosa, Frutas, Comida para todos los días, Ingrediente extra, Gourmet, Una cocinera experta, Pan y otros panificados para la casa

