

# Pastel de higo y arándanos



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 45min

Tiempo total: 1 hrs. 5min , Número de porciones: 4

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/pastel-de-higo-y-arandanos>

## Preparación

Precaliente el horno a 175°C. Colocar las mitades de higo en una sola capa en la parte inferior de un molde que elija, con la parte cortada hacia abajo. Colocar los arándanos alrededor y sobre los higos. En un tazón mediano, mezclar la harina, la harina de maíz, la sal, la ralladura de limón y los huevos. Añadir la media taza de azúcar y batir hasta que se mezclen. Lentamente agregar la leche, media taza a la vez, mezclando bien después de cada adición. Batir hasta que esté bien incorporado. Vierta cuidadosamente la mezcla de leche sobre la fruta. Hornear durante unos 30 minutos más o menos. Después de 30 minutos, espolvorear el azúcar adicional (si se utiliza) sobre la superficie y continúe horneando durante otros 15 minutos, o hasta que esté ligeramente hinchado y dorado. Sirva inmediatamente.



## Ingredientes

- 8 Higos medianos cortados a la mitad
- 1 taza/s Arándanos frescos
- 1 taza/s Harina
- 2 cucharada/s Harina de maíz
- 1/2 cucharadita/s Sal
- 1 poco Ralladura de limón
- 3 Huevos
- 1/2 taza/s Azúcar (+1 poco para espolvorear)
- 1-1/2 taza/s Leche entera

## Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Todo el año, Económico, Frutas, Comida para todos los días, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces