

# BIZCOCHO DE HIGOS

## *BIZCOCHO DE HIGOS*



### *INGREDIENTES*

- 6 Huevos.
- 350 g de azúcar.
- 2 yogures naturales.
- 350 g de harina de trigo.
- 180 ml de aceite de girasol.
- 8-10 higos maduros.
- 2 sobres de levadura en polvo.

- Ralladura de limón.
- Sal.



Llega septiembre y la higuera de casa empieza a dar sus frutos. Van madurando poco a poco de manera que unos días recogemos unos kilos, dejamos que pasen tres o cuatro días mas y hay otra tanda madurita para recolectar... así hasta que van quedando poquitos. ¿Y que hacemos con tanto higo teniendo en cuenta que duran poco una vez maduros? Pues podemos emplearlos para un montón de recetas culinarias.

Lo que elaboro fijo todos los años es la mermelada, suelo rellenar un montón de tarros, les hago un baño María y reparto entre la familia y

allegados, ya es como una tradición. Luego para días esporádicos suelo utilizarlo para cubrir alguna pizza, darle un contraste dulce a alguna empanada, para elaborar un flan, un dulce de higo... y como en el día de hoy pues para darle un toque diferente al bizcocho. Tenemos un abanico muy amplio a la hora de utilizar esta fruta en la cocina. A continuación os dejo enlace de algunas de las recetas en la que lo podemos emplear.

<https://midulcepecado.com/mermelada-de-higos/>

<https://midulcepecado.com/dulce-de-higo/>

<https://midulcepecado.com/flan-de-higos/>

Este año por hacer algo nuevo y diferente con ellos me lance a hacer un bizcocho relleno. Cogí unos poco de la higuera (podéis añadir la cantidad al gusto), hice masa para un bizcocho de yogur y los integre a última hora en trocitos dentro de la masa. Metí el molde relleno en el horno y en cuestión de 40-50 minutos estaba listo. Al final tuvimos una merienda con un toque diferente. Es un bizcocho muy fácil de hacer y con un regusto de higo suave (no se nota de forma muy intensa o recargada). Si tenéis higos a mano o mucho excedente y os apetece hacer una prueba aquí os dejo una versión más para experimentar.

## **DE FORMA TRADICIONAL**

Antes de comenzar a elaborar la masa vamos a precalentar el horno a 180º con calor por arriba y por abajo. Escogemos el molde que vamos a utilizar y lo engrasamos. A mi me gusta untarlo solo con aceite pero si os gusta mas podéis poner mantequilla y harina. Acto seguido comenzamos con la masa.

## **ELABORACION**

1. Lavamos los higos bajo el grifo y desechamos los rabitos. Partimos cada higo en cuatro trozos y los reservamos.

2. Cogemos un bol grande e introducimos los huevos junto con el azúcar. Batimos con la batidora hasta blanquear un poco la mezcla.
3. Agregamos el aceite y los yogures y seguimos batiendo hasta unificarlo todo bien.
4. Incorporamos la harina, la sal, la ralladura de limón y la levadura y volvemos a batir de nuevo hasta obtener una mezcla homogénea.
5. Por último añadimos los higos en trozos a la masa. Mezclamos todo con una cuchara de madera y volcamos la mezcla dentro del molde previamente engrasado.
6. Horneamos a 180º con calor por arriba y por abajo hasta que el bizcocho esté listo. Sabremos que está preparado cuando pinchando con un cuchillo éste nos salga limpio. Nunca debemos abrir el horno antes de los primeros 30 minutos. Si vemos que la superficie empieza a dorarse demasiado lo abrimos pasados esos 30 minutos y lo cubrimos con un poco de papel albal.
7. Una vez horneado lo dejamos enfriar unos minutos y luego ya podemos desmoldarlo.

## **CON THERMOMIX**

Con la thermomix vamos a elaborar la masa del bizcocho en un periquete. Engrasamos un molde con un poquito de aceite (si preferís podéis utilizar mantequilla y harina), precalentamos el horno a 180º con calor por arriba y por abajo y comenzamos a elaborar la masa.

## **ELABORACION**

1. En primer lugar limpiamos bajo el grifo los higos (preferiblemente que estén maduritos). Desechamos los rabitos y los partimos en cuatro trozos cada uno. Los reservamos.
2. Introducimos en el vaso de la thermomix el azúcar, los huevos, la ralladura de limón y programamos 6 minutos a 37º en velocidad 5.

3. Añadimos los yogures y el aceite y mezclamos 20 segundos en velocidad 3.
4. Incorporamos la harina, la levadura y la sal y mezclamos de nuevo 30 segundos en velocidad 4.
5. Pasamos la masa a un bol y añadimos todos los higos en trocitos. Los mezclamos por la masa con una cuchara de madera y vertimos la mezcla en el molde previamente engrasado.
6. Horneamos a 180º con calor por arriba y por abajo hasta que pinchando con un cuchillo la masa éste nos salga limpio. No abriremos el horno hasta al menos pasados 30 minutos. A partir de ahí vamos comprobando el tiempo necesario. Si vemos que tuesta muy deprisa por arriba , abrimos el horno (siempre a partir de los 30 primeros minutos) y cubrimos la superficie con un poco de papel albal.
7. Una vez fuera del horno dejamos que enfríe unos minutos y desmoldamos.

Si os apetece, podéis seguirme en mis otras redes sociales:

<https://www.instagram.com/almudenaalvarezperez/>

<https://www.facebook.com/midulcepecado4/>



HIGOS REPARTIDOS POR LA MASA ANTES DEL HORNEADO