



pastel de higo y avellanas

Este delicioso y untuoso pastel puede ser cocido al vapor. Se vuelve irresistible cuando se degusta con una crema chantilly de vainilla.



ingredientes

- 75 gramos de avellanas
- 150 mililitros de jugo de naranja fresco
- 100 gramos de higos deshidratados cortados en pedacitos
- 6 higos deshidratados cortados en mitades (para decorar)
- 1 cuchara cafetera de 4 especias Jardin Secret®
- ½ cuchara cafetera de esencia de naranja Veracruz de Jardin Secret®
- 3 cucharas cafeteras de bicarbonato de sodio
- 80 gramos de mantequilla
- 115 gramos de azúcar mascabado
- 1 huevo
- 90 gramos de harina
- 15 gramos de polvo para hornear
- 2 cucharas soperas de miel de maple

preparación

1. Tostar las avellanas y pelarlas. Cortar en pedacitos.
2. Poner a hervir en una olla el jugo de naranja. Añadir los higos deshidratados en pedacitos, las 4 especias y la esencia de naranja (o el equivalente a 1 cuchara cafetera de ralladura de naranja). Cocer durante 1 minuto y retirar del fuego. Incorporar el bicarbonato de sodio y dejar reposar por 10 minutos.
3. Batir la mantequilla y el azúcar. Agregar el huevo y mezclar bien. Incorporar las avellanas, la harina y el polvo para hornear.
4. Añadir la salsa de naranja y mezclar.
5. Verter la miel de maple en un molde untado de mantequilla. Colocar al fondo las mitades de higo deshidratado y verter la masa.
6. Hornear en horno precalentado a 180°C durante 40 minutos.
7. Dejar enfriar 5 minutos antes de desmoldar.

