



# Tarta de Higos y Almendras

8 raciones



Nivel fácil

hasta 20 Min.



## Instrucciones:

### Utensilios:

Molde desmontable de 18 cm ø  
Fackelmann  
Papel Vegetal  
Cuencos  
varillas eléctricas  
Espátula

### Para la tarta:

100 g mantequilla  
100 g azúcar  
2 huevos  
125 g Almendras molidas Dr. Oetker  
50 g harina  
0,5 cucharaditas de Levadura Dr. Oetker  
125 g yogur griego  
6 Higos frescos (entre 6-8)

## Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno a 180°C con ventilación arriba y abajo.
- 2 Preparar el molde desmontable, soltar el anillo, colocar una hoja de papel vegetal en la base, cerrar el anillo y untar los bordes y base con mantequilla o aceite.
- 3 Tener la mantequilla a temperatura ambiente al menos 20' para que esté blanda al momento de batir.
- 4 Partir los higos en cuartos hasta tener unas 12-14 porciones.

## Para el bizcocho:

- 5 Colocar la mantequilla y el azúcar en un cuenco grande y comenzar a batir con varillas eléctricas hasta que la mezcla esté aireada y blanquecina unos 5'.
- 6 Añadir los huevos uno a uno, mezclando bien después de cada adición.





- 7 Añadir de una vez las almendras molidas, la harina y la levadura. Mezclar con espátula hasta incorporar los ingredientes.
- 8 Por último agregar a la preparación el yogur griego, mezclando bien con espátula hasta que esté integrado a la mezcla.
- 9 Verter la preparación en el molde y alisar con espátula.
- 10 Colocar los higos partidos en cuartos sobre la mezcla hasta cubrir toda la superficie.
- 11 Hornear durante 60' o hasta que al insertar un palillo este salga limpio.
- 12 Retirar el molde del horno y dejar enfriar 10' antes de desmoldar y dejar enfriar por completo.

