



Bizcocho de Higos

Sin huevo ni leche ni frutos secos



Ingredientes

5 higos secos
250 g de harina especial bizcochos y tartas
15 gr de levadura química (1 sobre o más)
1 y ½ yogurt de soja 180 gr
El zumo y la ralladura de una naranja grande o de dos pequeñas
150 ml de aceite de oliva
200 g de azúcar
Canela en polvo
Jengibre en polvo
Azúcar glas para adornar

Elaboración

1. Corta los higos en pequeños trozos y reservalos.
2. Mezcla muy bien la harina con la levadura. A ser posible tamizándola.
3. En un bol bastante grande mezcla el resto de ingredientes con la batidora, hasta homogeneizar: yogurt, zumo y ralladura de naranja, aceite, azúcar, bastante canela, y jengibre no tanto.
4. Precalienta el horno a 220 grados.
5. Ve añadiendo a la mezcla anterior, la harina, a la vez que lo bates, para que no se formen grumos.
6. Mancha completamente un molde, con un poco de aceite y enharínalo, para que luego no se pegue el bizcocho.
7. Ahora, al verter la mezcla en el molde, vete echando los trocitos de higo por capas: Una capa de mezcla y por encima unos trocitos bien repartidos, otra capa, y más trocitos, y así, unas 4 o 5 veces (no se puede echar todo de golpe y después mezclar todo junto porque se irían todos los trocitos al fondo).
8. Baja la temperatura del horno a 180 grados; Mete el bizcocho bien centrado y déjalo hacerse durante 50 minutos por lo menos. Siempre depende de la forma del molde.
9. Por último, haz la prueba del palillo intentando no abrir mucho el horno, y si no sale manchado, saca el bizcocho.
10. Desmóldalo transcurridos 10 minutos. No enfriar el bizcocho bruscamente, pues se bajaría la masa completamente. Hay que dejarle que repose y enfríe lentamente antes de manipular.
11. Se puede adornar con azúcar glas (espolvoreado o mezclado con un poquitín de agua).

Receta de Sofía García, mamá de Celia (alergia a leche, huevo, legumbres y cacahuete).