

PAN DE HIGO

INGREDIENTES

400grs. de higos secos
200grs. de almendras crudas peladas.
2 clavos de olor
1/2 cucharadita de canela en polvo
1/2 cucharadita de nuez moscada.
Azúcar glass para espolvorear

PREPARACION

- 1- Con el vaso bien seco, eche las almendras y trocéelas 6 segundos Vel 3 1/2 (debe quedar en trozos grandecitos) . Saque y reserve.
 - 2- Ponga los dos clavos sobre papel de cocina y pase un rodillo por encima para aplastarlos.
 - 3- Con la máquina en marcha velocidad 5 eche a través del brocal 2 higos los clavos aplastados, la canela y la nuez moscada. Suba a velocidad 6 y termine de triturar durante 15 segundos.
 - 4-Eche el resto de los higos y programe 15 segundos velocidad 5 añada las almendras reservadas y mezcle durante 10 segundos velocidad 3 1/2, ayudándose con la espátula para que quede todo homogéneo.
 - 5- Saque la mezcla del vaso y dele forma de torta o rectángulo. Déjelo reposar destapado y a temperatura ambiente de un día para otro, para que se seque.
- A la hora de servir espolvoree con azúcar glass.