

PAN DE HIGOS THERMOMIX

Ingredientes para preparar en la bandeja:

400 gs. de higos secos.

200 gr. de almendras crudas peladas.

2 clavos de olor.

$\frac{1}{2}$ cucharadita de canela en polvo.

$\frac{1}{2}$ cucharadita de nuez moscada.

Azúcar glass para espolvorear.

Preparación de la receta

Con el vaso bien seco, eche las almendras y trocéelas durante 6 segundos en velocidad 3 y $\frac{1}{2}$ (debe quedar en trozos grandecitos). Saque y reserve.

. Ponga los dos clavos sobre papel de cocina y pase el rodillo por encima para aplastarlos.

Con la maquina en marcha, velocidad 5, eche a través del bocal 2 higos, los clavos aplastados, la canela y la nuez moscada. Suba a la velocidad 6 y termine de triturar todo durante 15 segundos. Eche el resto de los higos y programe de 10 a 15 segundos, velocidad 5.

Añada las almendras reservadas y mezcle durante 10 segundos en velocidad 3 $\frac{1}{2}$, ayudándose con la espátula para que quede todo homogéneo

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. Espolvoree con azúcar glass y sirva.