



<https://www.mepillasquisando.com>



TARTA CASERA DE HIGOS AL ESTILO ALPUJARREÑO



INGREDIENTES	
PARA LA MASA	PARA EL RELLENO
100 gr. De Copos de Avena. 50 gr. De Harina de trigo. 50 gr. De Almendras molida. 40 gr. De Azúcar morena. 6 Cucharadas de Aceite de oliva. 75 ml. De Agua.	15 Higos frescos. 100 gr. De Almendras molidas. 15 cl. De Nata para cocinar. 2 Huevos. 80 gr. De Azúcar morena. 1 Vaina de Vainilla.

ELABORACIÓN:

En un bol mezclamos la avena machacada, la harina, las almendras y el azúcar. Una vez mezclado añadimos el aceite y amasamos. A continuación añadimos el agua poco a poco y seguimos amasando hasta conseguir una masa homogénea. La dejamos reposar tapada media hora. Extendemos la masa con un rodillo entre dos papeles parafinados y la colocamos en la bandeja del horno. Pre calentamos el horno a 180° y mientras lavamos bien los higos quitándole el rabillo y los cortamos por la mitad, reservamos. En un bol mezclamos los huevos, las semillas de la vainilla, la nata y las almendras molidas. Doblamos la masa de la bandeja formándole paredes para que no se escape el relleno o la ponemos sobre un molde para la quiche. Vertemos el relleno y colocamos los higos cubriendo toda la superficie. Horneamos 30 minutos o hasta que veamos que ha cuajado el relleno.

<https://www.mepillasquisando.com>