Cake de Harina de Maíz e Higos

Ingredientes

Harina de maíz instantánea: 120 g
Azucar: 220 grs.
Agua: 180 cc
Manteca fundida: 125 grs.
Licor de naranjas: 80 cc
Ricotta entera: 250 g
Ralladura de naranja: 1 Unidad
Avellanas tostadas: 100 g
Huevos: 2 Unidades
Higos secos: 200 g
Harina: 300 g
Polvo leudante: 15 g
Sal fina: Pizca

Para el relleno

Pistachos: Cantidad necesaria
Crema pastelera instantánea: 200 gr
Cerezas confitadas: Cantidad necesaria
Ricotta de leche entera: 250 g
Licor de naranjas: 30 cc
Azucar impalpable: 2 cdas.
Ralladura de naranja: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Preparamos el relleno

Para ello

mezclamos 200 g de crema pastelera con 200 g de ricotta, 2 cucharas de az&uacute

- Car impalpable, ralladura de una *naranja* y 30 cc de *licor* de *naranja*.

Para la masa

- En un bol, tamizamos 300 g de **harina** con 15 g de polvo de hornear y pizca de sal.
- Incorporamos 220 g de azúcar y 120 g de *harina* de maíz instantánea.
- Luego, agregamos 2 huevos, 125 g de *manteca* fundida, 180 cc de agua y 250 g de *ricota*
- Trabajamos con una espátula de goma y añadimos ralladura de una *naranja* y 100 g de avellanas tostadas y procesadas.
- Añadimos a la masa 100 g de higos secos remojados en *licor* de naranjas cortados en cubos.
- En un molde de 22 cm enmantecado y espolvoreado con *harina* de maíz colocamos la mitad de la masa, luego el relleno, 100 g de cerezas confitadas, 25 g de pistachos pelados y completamos con la masa restante.
- Terminamos con los higos restantes por encima y los hundimos
- Espolvoreamos con azúcar común y llevamos al horno a 150° C durante una hora.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cake-de-harina-de-maiz-e-higos