

# 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

- 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>