

Pan de higos casero

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 25 '
- 6
- 
- 
- 



Comentario nutricional

Como resultado final queda un pan con el toque dulce de los higos y la textura crujiente de los frutos secos. Es una clase de pan ideal para acompañar el desayuno.

Modo express

1. Corte los higos a láminas y mezcle con el resto de ingredientes. Ponga en el molde. Prese los higos con los dedos y ponga el molde en la cubeta.
2. Programe el menú A fuego lento a 70º durante 30 minutos y cierre la tapa.
3. Al acabar, tape con papel de aluminio y prese fuertemente con el culo de un vaso. Enfríe con un peso encima y sirva frío.

Nota: Puede escoger almendras o avellanas tostadas, al gusto.