

# Tarta de higos con melocotón

Publicada por:

[imprimir](#)

- 30 '
- 40 '
- 6
- 
- 
- 



Comentario nutricional

Los higos son un fruto con una buena proporción de potasio, lo que los hace muy recomendables para personas con hipertensión.

## Modo express

1. Corte cada mitad de melocotón en cinco gajos y los higos en láminas finas.
2. Con una batidora, mezcle todos los ingredientes del bizcocho.
3. Engrase el fondo de la cubeta y espolvoree el azúcar glas. Disponga en el fondo los gajos de melocotón y cúbralos con una capa de masa; ponga encima una capa de higos y cúbrala con el resto de la masa.
4. Cierre la tapa y programe el menú Horno a 173º durante 40 minutos.

5. Deje enfriar antes de desmoldar. Para hacerlo, coloque un plato sobre la cubeta y dele la vuelta como si fuera una tortilla de patatas.