# Receta de Pastel de Higos y Queso Mascarpone

16 Ago 2014

Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo la receta de este rico pastel de higos con queso mascarpone, aprovechando que los higos están en temporada, este pastel queda riquísimo.

## Ingredientes

- Higos frescos (unos quince)
- Huevos (dos)
- Azúcar (100grs)
- Leche entera (medio litro)
- Queso mascarpone (500grs)
- Harina (125grs)
- Levadura royal (un sobre)
- Azúcar moreno
- Sal (una pizca)

## Modo de Preparación

1. Lavar los higos y cortarlos en rodajas
2. Precalentar el horno a 160º
3. En un molde desmontable para horno previamente untado de mantequilla, poner una base con rodajas de higos
4. Poner en un bol los huevos, el azúcar, la leche y el queso mascarpone y mezclar bien todo
5. Añadir la harina, una pizca de sal y la levadura y volver a mezclar
6. Volcar la mitad de la mezcla en el molde y poner otra capa de higos en rodajas
7. Echar el resto de la mezcla y cubrir con más higos
8. Hornear sobre 50 minutos o hasta que cuaje y empiecen a dorarse los higos de encima
9. Espolvorear con azúcar moreno y dejar tres o cuatro minutos más
10. Dejar que se enfríe un rato y luego meter al frigorífico
11. Desmoldar y....buen provecho!!!