



Ingredientes

Para 6 personas

- 3 kg. de higos
- 1/2 kg. de almendras
- 1/2 kg. de avellanas
- 1 clavo
- 1/4 kg. de ajonjolí
- matalahúva
- aguardiente
- 2 ó 3 ramas de canela

Pan de higo

preparación

Se cogen los higos secos y se les quita los dos extremos. Se ponen en un lebrillo y se les rocía aguardiente.

Se muelen con la picadora manual.

Cuando están molidos se le incorporan a la masa las avellanas y las almendras previamente tostadas y ligeramente trituradas.

Se calienta una sartén y se dora la matalahúva, el clavo y la canela en rama. Se majan y se añade al preparado anterior.

Se les vuelve a rociar de aguardiente y se amasan con las manos formando una barrita y se pasan por unas pocas de almendras, avellanas y ajonjolí enteros.

Se envuelve en papel de seda y se picotean las puntas del papel formando flequitos.

