

# Biscotti con higos secos

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos

## INGREDIENTES

0  
0,50 taza/s Aceite oliva  
110 gr Azúcar  
1 cucharadita/s Vainilla  
225 gr Harina repostería  
80 gr Higos  
2 Huevos  
0,50 cucharadita/s Levadura

## ELABORACIÓN

Mezclar en un bol el azúcar, los huevos y la esencia. Agregar al final el aceite de oliva. Tamizar la harina con el Royal, los higos en cubitos y luego mezcla anterior. Unir todo. Coger un cilindro de 7 cm de ancho, colocar en una placa para horno con papel manteca enmantecado, horno precalentado a 160° durante 30'. Dejar enfriar durante diez minutos, cortar rodajas al bies bien finas y llevar nuevamente al horno a temperatura mínima otros 15 minutos para dejar secar. Enfriar y guardar en latas. Salen riquísimos!!! probada y aprobadaaaaaaaaaaaaaa!!!!!!!