



Το συγκεκριμένο γλύκισμα έχετε την ευχέρεια να το παρασκευάσετε και με άλλα φρούτα, ανάλογα την επιθυμία των πελατών σας.

2

Τα σύκα ανάποδα



ΥΛΙΚΑ

600 γρ.	αλεύρι ζαχαοπλαστικής
200 γρ.	αμύγδαλο πούδρα
300 γρ.	ζάχαρη καστανή
400 γρ.	γιαούρτι στραγγιστό
170 ml.	ηλιέλαιο
3 αβγά	(μέτρια)
20 γρ.	μπέικιν πάουντερ
10 τμχ.	σύκα ώριμα (σε φέτες 2cm)
80 γρ.	ζάχαρη καστανή (για τη φόρμα)
Βούτυρο	(για επάλειψη της φόρμας)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε τα αβγά, τη ζάχαρη (πολύ καλά) έπειτα το γιαούρτι και το λάδι και στο τέλος σε αργή ταχύτητα το αλεύρι με το μπέικιν. Έπειτα βουτυρώνουμε τις φόρμες μας, πασπαλίζουμε με την καστανή ζάχαρη και τοποθετούμε τα σύκα. Ρίχνουμε τη ζύμη μας από πάνω και ψήνουμε στους 180°C για 50'. Όταν κρυώσει λίγο το γλυκό μας, αναποδογυρίζουμε και βγάζουμε από τις φόρμες.