

Cookie-cake de canela crocanti



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Maria Mata **Recetizador:** Diego Bueno



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Riquísimo con galletas napolitana, y helado de vainilla-caramelo.

Descripción:

Un bizcocho jugoso, sin harina, con todo el sabor de la canela. No necesita harina.

Ingredientes para 8 personas :

- 250 gr de galletas
- 1 yogur natural
- 1 sobre de levadura
- medio vaso de aceite
- 4 huevos
- 1 vaso de leche
- 5 cucharas de azúcar
- almendra molida

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 180 °C. Triturar hasta hacer polvo las galletas, añadir el azúcar, las yemas de los huevos, el yogur, la levadura y el aceite, mezclar durante un buen rato.

Paso 2

En otro recipiente batir las claras de huevo a punto de nieve, y añadir a la mezcla anterior con movimientos envolventes, mezclando bien todos los ingredientes.

Paso 3

En un molde previamente engrasado o con papel de horno, vertemos la mezcla, podemos decorar con trocitos de galleta y con crocanti de almendra. tapamos con papel albal, y lo horneamos durante 45 min (depende de hornos), a 180°C, dejamos enfriar sobre la rejilla, desmoldamos y a comer.