

# BIZCOCHO DE CANELA



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Noelia Montoya



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

### Otros: Cocina Tradicional

**Coste:** Muy económico

### Descripción:

Simplemente....., wwwaaaaawwwwwwwwwww

### Ingredientes para 8 personas :

- 5 HUEVOS
- 1 VASO *de* ACEITE DE OLIVA
- 1 VASO *de* NATA LÍQUIDA
- 2 VASOS *de* AZÚCAR
- 3 VASOS *de* HARINA
- 1 SOBRE *de* LEVADURA
- 1 RALLADURA DE LIMÓN
- 2 CUCHARADAS COLMADAS *de* CANELA

### Preparación:

## Paso 1

PRECALENTAMOS EL HORNO A 170°C. EN UN BOL BATIMOS LOS HUEVOS Y POCO A POCO LE AÑADIMOS EL AZÚCAR PARA QUE MONTEN FIRMES. LE VERETEMOS EL ACEITE POCO A POCO SIN DEJAR DE BATIR. MEZCLAMOS LA HARINA CON LA LEVADURA Y LA CANELA TAMIZADOS Y LA VAMOS INCORPORANDO CON CUIDADO PARA QUE NO SE BAJEN LOS HUEVOS SIN DEJAR DE MOVER CON UNA LENGUA, HASTA QUE ESTÉ HOMOGÉNEO.

## Paso 2

ENCAMISAMOS UN MOLDE, VERTEMOS LA MASA Y COCINAMOS EN EL HORNO ENTRE 30 Y 40 MINUTOS APROXIMADAMENTE. COMPROBAR CON UN PINCHO.

### Paso 3

**PODEMOS ACOMPAÑARLO CON NATA MONTADA, FRESAS Y MERMELADA DE FRESAS.**