BIZCOCHO DE CANELA

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
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....., wwwwaaaaawwwwwwwwwww

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 170ºC. 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.