

# BIZCOCHO CORTADILLO



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

**Creador:** Noelia Montoya **Recetizador:** Nuria Nairna



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

## Descripción:

TÍPICOS DE MI TIERRA, TIENES QUE PROBARLOS.

## Ingredientes para 6 personas :

- 3 HUEVOS
- 1 VASO DE ACEITE BLANCO
- 3/4 de VASO DE AZÚCAR
- 1 CUCHARADITA de CANELA MOLIDA
- 1 SOBRE de LEVADURA
- 200 GR. de HARINA
- 1 VASO de AGUA
- 2 CUCHARADAS de ANÍS VERDE EN GRANO
- 2 CUCHARADAS de AZÚCAR
- 2 CUCHARADAS COLMADAS de MAICENA
- 1/2 VASO de AGUA
- 1 PIZCA de CANELA
- AZÚCAR GLASS

## Preparación:

### Paso 1

BIZCOCHO: PRECALENTAR EL HORNO A 180°. EN UN BOL BATIMOS LOS HUEVOS CON EL AZÚCAR, LUEGO INCORPORAMOS EL ACEITE Y CUANDO HAYA LIGADO AÑADIMOS POCO A POCO LA HARINA TAMIZADA CON LA LEVADURA Y LA CANELA. ENGRASAR UN MOLDE Y ESPOLVOREAR CON HARINA, VERTEMOS LA MEZCLA Y HORNEAMOS 160° UNOS 35 MNUTOS. UNA VEZ FRÍO DESMOLDAR Y ABRIR POR LA MITAD PARA PONER EL RELLENO.

### Paso 2

CREMA: PONEMOS EN UN CAZO EL CAZO EL ANÍS VERDE, EL AZÚCAR Y EL AGUA. UNA VEZ INFUSIONADO COLAR Y VOLVER A PONER EN UN CAZO. EN UN BOL PONEMOS LA MAICENA CON LA CANELA Y AÑADIR EL AGUA Y MEZCLARLO HASTA QUE NO QUEDEN GRUMOS. AÑADIMOS LA MEZCA A LA INFUSIÓN Y SIN DEJAR DE MOVER CON UNA VARILLA HASTA QUE QUEDE ESPESO Y CREMOSO.

### **Paso 3**

**RELLENAMOS EL BIZCOCHO, TAPAMOS Y DEJAMOS ENFRIAR LA CREMA, CORTAMOS LOS BORDES Y ESPOLVOREAMOS AZÚCAR GLASS.**