

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Antonia Esteban



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

**Descripción:**

## Ingredientes para 6 personas :

- 100grs de mantequilla
- 100grs de azúcar
- 250grs de harina
- 1 huevo
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 3 cucharaditas de canela
- más azúcar y canela para rebozar

## Preparación:

### Paso 1

Bate la mantequilla en pomada con el azúcar, huevo y canela, vete añadiendole la harina. Queda una masa esponjosa pero manejable. Envuélvela en film transparente y mételo como mínimo 30' en la nevera

### Paso 2

Estírala finita (será más fácil si lo hacemos entre dos plásticos) Corta con un cortapastas y pon un poco de azúcar con canela por encima y al horno, precalentado a 180° calor arriba y abajo más o menos durante 15'