

Creador: Ely

✕ Descripción:

Tiempo: 1h y 45min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Ingredientes para 10 personas :

- 300 grs. de Harina
- 200 grs. de Azúcar
- 1 cucharadita de Polvos de hornear
- 1/2 cucharadita de Bicarbonato
- 1/2 cucharadita de Sal
- 250 grs. de Mantequilla
- 90ml (1/3 taza) de Miel
- 2 cucharaditas de Esencia de vainilla
- 3 Huevos
- 180 ml.(3/4 taza) de Crema
- 2 cucharadas para espolvorear de Azúcar flor
- Relleno
- 200 grs. de Azúcar
- 2 cucharaditas de Canela en polvo
- 1 cucharadita de Jengibre en polvo

Preparación:

Paso 1

Se bate la mantequilla, con azúcar, miel y vainilla, se le agregan los huevos uno a uno hasta unir bien. Se incorporan los ingredientes secos alternando con la crema. Coloque la mitad de la masa en un molde de queque. Relleno: en un recipiente mezcle azúcar, canela y jengibre. Espolvoree esto sobre la mitad de la masa en el molde y cubra con el resto de la masa. Hornee entre 70 y 80 minutos o hasta que dore y al insertar un palillo de madera en el centro este salga limpio. Deje enfriar en el molde y luego desmolde y espolvoree con azúcar flor