

Creador: Monónimo



Descripción:

Tiempo: 1 hora

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Ingredientes para 4 personas :

- 150 g. de Mantequilla
- 150 g. de Azúcar
- 150 g. de Harina floja
- 10 g. de Canela en polvo
- 4 Yema de huevo
- 2 Clara de huevo
- 1 cucharadita de Levadura en polvo

Preparación:

Paso 1

Batimos la mantequilla a punto de pomada con el azúcar hasta que consigamos una mezcla espumosa y apetitosa que podríamos untar en unas rebanadas de pan y no lo vamos a hacer no, vamos a añadir las yemas de una en una sin dejar de batir. Acto seguido incorporamos la harina tamizada y la canela. Trabajaremos la masa hasta que no tenga grumos y quede lisa. Batimos las claras a punto de nieve, añadimos la levadura y la agregamos a la primera masa, poco a poco para que no se baje, pero sin dejar de mezclar. Rellenamos unos moldes de papel y los horneamos (con el horno precalentado a 180°) unos 18 minutos. ¡A DESAYUUNAR!