

BIZCOCHO DE CANELA

INGREDIENTES

2 Tazas de harina
1 Cdta de bicarbonato de sodio
1 Cdta de polvo para hornear
 $\frac{1}{2}$ Cdta de sal
 $\frac{1}{4}$ Taza de mantequilla a temperatura ambiente
4 Cdas de azúcar morena
2 Huevos grandes
1 Cdta de extracto de vainilla
1 Taza de nata
 $\frac{1}{2}$ o 1 Taza de azúcar morena (al gusto)
2 Cdas colmada de canela

PREPARACIÓN

Precalentamos el horno a 180° C y engrasamos un molde para bizcocho. Mezclamos la harina, el bicarbonato de sodio, polvo de hornear, la sal y reservamos.

Mezclamos la nata y la vainilla en un vaso y reservamos.

Mezclamos el azúcar morena y la canela en un tazón y reservamos.

En un bol batimos las 4 cdas de azúcar y la mantequilla hasta hacer una crema, agregamos los huevos uno a la vez. Añadimos $\frac{1}{3}$ de la mezcla de la harina y mezclamos para combinar, añadimos $\frac{1}{2}$ de la mezcla de nata, repetimos nuevamente hasta terminar con la harina y mezclamos

Vertemos $\frac{1}{3}$ de la mezcla en el molde previamente engrasado y cubrimos con $\frac{1}{3}$ de la mezcla de canela y azúcar moreno, repetimos hasta terminar con la mezcla de harina.

Horneamos durante 50 - 60 min o hasta que al insertar un cuchillo éste salga limpio.