

# Cake de canela

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Leche:** 300 cc

**Azúcar:** 200 grs.

**Huevos:** 2 Unidades

**Manteca pomada:** 200 grs.

**Canela molida:** 2 cdas.

**Esencia De Vainilla:** 1 Cantidad necesaria

**Harina:** 200 grs.

**Fecula De Maiz:** 100 grs.

**Polvo para hornear:** 1 cditas.

**Cacao:** 2 cda.

## Merengue suizo

**Azúcar rubia:** 8 cdas.

**Claras:** 4 Unidades

## Varios

**Nueces:** Cantidad necesaria

**Canela molida:** Cantidad necesaria

**Dulce de leche:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- En un bowl bata la *manteca* pomada con el azúcar y la esencia de vainilla para conseguir una preparación aireada y blanca.
- Añada los huevos de a uno, y siga batiendo.
- En otro bowl tamice la fécula de maíz, el polvo de hornear, la canela, el cacao y la *harina*.
- Agregue a la preparación anterior, intercalando con la leche.
- Coloque en un molde para torta o una budinera previamente enmantecado y enharinado (se puede usar una flanera, tipo anillo).
- Cocine en un horno a 180° C hasta que al introducir un *palillo* en el centro, éste salga limpio.

## Merengue Suizo

- Mezcle las claras de *huevo* con el azúcar rubio.
- Coloque a baño maría, revolviendo continuamente hasta que el azúcar se disuelva.
- Retire del fuego y coloque en una batidora hasta montar.

## Armado

- Separe la torta en dos mitades y rellene con dulce de leche y nueces.
- Decore con merengue suizo y espolvoree con canela molida.

## Presentación

- Sirva en porciones.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/cake-de-canela>