Cake de canela



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Leche: 300 cc
Azucar: 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

Azucar rubia: 8 cdas.
Claras: 4 Unidades

Varios

Nueces: Cantidad necesaria
Dulce de leche: Cantidad necesaria
Canela molida: 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