

# Mug de cinnamon roll



## Ingredientes

**Aceite de coco:** 45 gr

**Canela:** 8 grs.

**Harina gluten free:** 70 gr

**Polvo para hornear:** 8 grs.

**Azúcar mascabado:** 90 g

**Harina de almendras:** 70 grs.

**Huevo:** 4 Unidades

## Para la decoración

**Crema Batida:** Cantidad necesaria

**Canela:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- En una olla pequeña, fundir el aceite de coco.
- En un tazón, mezclar los huevos y la canela. Unir con el aceite de coco.
- En otro tazón, combinar el polvo para hornear con la *harina* de almendras.
- Unir las mezclas de los dos tazones en uno y añadir el azúcar mascabado.
- Dejar refrigerar durante 30 minutos.
- Colocar la mezcla en una manga, rellenar una tercera parte de la taza y calentar en el microondas por 2 minutos.
- Espolvorear con la canela, colocar un poco de *crema* semi-batida y una ramita de canela.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/mug-de-cinnamon-roll>