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