

Torta con canela



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 5min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 25min , Número de porciones: **10**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/torta-con-canela>

Preparación

Ponga el horno a 180°C. Preparar un molde engrasado de 13 x 9 cm. molde para hornear, o dos moldes redondos de de 8 o 9 cm. moldes redondos. En un bol mezclar la harina, el azúcar blanco, leche, extracto de vainilla o almendra, polvo de hornear, una pizca de sal y el huevo (si se utiliza) hasta que esté combinado cuidado de no mezclar en exceso. Vierta en lo/s molde/s para hornear. Espolvorear generosamente azúcar morena y canela por encima. Si se desea, espolvorear nueces picadas. Rocíe la manteca derretida encima. Hornear durante unos 20-25 minutos para los moldes redondos, y alrededor de 30 minutos para el grande.

Ingredientes

- ✓ 2 taza/s Harina 000
- ✓ 1 1/4 taza/s Azúcar (puede agregar más, si le gusta más dulce)
- ✓ 1 1/4 taza/s Leche
- ✓ 1-2 cucharada/s Esencia de vainilla (opcional)
- ✓ 1-2 cucharada/s Esencia de almendras (opcional)
- ✓ 3 cucharadita/s Polvo de hornear
- ✓ 1 cantidad mínima Sal
- ✓ 1 Huevo grande
- ✓ 1/2 taza/s Azúcar negra
- ✓ 1-2 cucharadita/s Canela
- ✓ 1/4 taza/s Manteca derretida
- ✓ 1 poco Nueces picadas (opcional)

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Pascuas, Día de la Madre, Año Nuevo, Día Especial, Todo el año, Cereales, pastas y arroz, Ingrediente extra, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Dulces

