

Torta de canela en taza



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 2min

Tiempo total: 12min , Número de porciones: 1

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/torta-de-canela-en-taza>

Preparación

En una taza suavizar 1 cucharada de manteca en el microondas, unos 5 segundos. Solo que se ablande, no que se derrita. Agregue 2 cucharadas de azúcar y mezclar hasta que estén bien incorporados. Añada el puré de manzana, la vainilla (sólo un poco, estamos hablando de gotas), harina, polvo de hornear y la pizca de sal, revolviendo hasta que estén combinados. Utilice la parte posterior de la cuchara para alisar la superficie de la taza y empujar la mezcla al fondo. En un tazón pequeño, mezcle 1 cucharada de manteca, 2 cucharadas de harina, 1 cucharada de azúcar morena y 1/4 cucharadita de canela. Use sus dedos para pellizcar la manteca y que se mezcle con los otros ingredientes. Cuando se empieza a volver arenoso y todos los ingredientes se combinan, verterlo en la parte superior de la masa de pastel de la taza. Cocine en el microondas durante 50-80 segundos dependiendo de su horno. Sugerimos cocinar 50 segundos, y luego, en intervalos de 10 segundos para comprobar después de cada intervalo hasta que esté hecho. Coma mientras todavía esté caliente. Una vez que

Ingredientes

- 1 cucharada/s Manteca
- 2 cucharada/s Azúcar
- 2 cucharada/s Puré de Manzana
- 1 cantidad mínima Esencia de vainilla
- 1/4 taza/s Harina
- 1/8 cucharadita/s Polvo de hornear
- 1 cantidad mínima Sal
- 1 cucharada/s Manteca
- 2 cucharada/s Harina
- 1 cucharada/s Azúcar negra
- 1/4 cucharadita/s Canela

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Frutas, Rápida, Una cocinera experta, Un pobre estudiante, Desayuno

se enfría, tiende a perder algo de su magia!

