



- cocina muy sencilla -

0274 BISCOCHITOS DE CANELA

INGREDIENTES (para 4 comensales)

- Azúcar (1 vaso)
- Huevos (3)
- Aceite de oliva (1 vaso)
- Impulsor de repostería (1 cucharada sopera)
- Canela en polvo (1 cucharada sopera)
- Harina (1,5 vasos)
- Azúcar glas (al gusto)

ELABORACIÓN

En un bol batimos el azúcar con los huevos.

Añadimos el aceite y lo mezclamos todo de nuevo.

Añadimos el impulsor, la canela y volvemos a mezclar.

Incorpora la harina tamizada y bate muy bien hasta obtener la masa del bizcocho.

Introdúcela en los moldes.

Hornea unos 10 minutos a 230° C.

Para saber si están hechos pincha con palito de madera. Si sale húmedo aún no están hechos. Si sale el palito seco, ya están listos para comer.

Deja reposar un rato.

Añade por encima un poco de azúcar glas.