



# Paso a Paso

## Cinnamon Cake

**Descripción:** Cinnamon cake.

- Ingredientes:**
- 115 gr. de Mantequilla sin sal
  - 330 gr. de Harina de trigo
  - 200 gr. de Azúcar
  - 3 Huevos medianos
  - 240 ml. de Butter Milk
  - 2 cucharaditas de canela molida
  - ¼ de cucharadita de Nuez moscada
  - 2 cucharaditas de extracto de vainilla
  - 1 cucharada de levadura química
  - 1 cucharadita de Bicarbonato de sodio
  - ½ cucharadita de Sal



**Preparación:** Antes de comenzar debemos de precalentar el horno a 180° C y recordar que la mantequilla debe estar a temperatura ambiente.

Se recomienda rellenar con un frosting de azúcar moreno y canela, la receta también la podrás encontrar en nuestro recetario.

El molde utilizado para esta receta es de 15cm de diámetro y 10 cm. de altura.

En las siguientes páginas te diremos cómo puedes realizar un delicioso cinnamon cake en sólo 8 sencillos pasos.



Síguenos en Facebook!!!

<http://www.facebook.com/chispitartas>



<http://www.chispitartas.com>

E-mail: [chispitartas@gmail.com](mailto:chispitartas@gmail.com)

**1**



**Lo primero, cubrimos un molde con una fina capa de mantequilla y luego lo enharinamos.**

**2**



**Colocamos la mantequilla y el azúcar en el bol de la batidora, batimos a velocidad máxima hasta que este suave y blanquecina.**

**3**



**Agregamos los huevos uno a uno y batimos bien luego de cada adición.**

**4**



**Añadimos la canela y la nuez moscada al butter milk y mezclamos muy bien.**

**5**



**Luego, tamizamos la harina conjuntamente con el bicarbonato la levadura y la sal y lo añadimos a la mezcla.**

**6**



**Mezclamos un poco y agregamos el butter milk.**

7



**Mezclamos hasta conseguir una masa homogénea.**

8



**Llevamos al horno previamente calentado a 180°C por unos 45 minutos o hasta que al insertar un palillo salga limpio, dejamos enfriar y desmoldamos.**