

# BIZCOCHO DE LECHE Y CANELA



Es un bizcocho diferente, se hace muy rápido (en unos 20 minutos más el horno) y es ideal para tomar café con amigos... Queda muy esponjoso y su toque a canela le da un atractivo diferente a cualquier bizcocho más típico como puede ser el clásico de yogur... Esta receta la he sacado de una amiga bloguera llamada Hilmar que es toda una experta en panes y bizcochos (además de otras cosas) por lo que os recomiendo que la visitéis en [www.misrecetasfavoritas2.blogspot.com](http://www.misrecetasfavoritas2.blogspot.com), seguro que os sorprenderá.

**INGREDIENTES:** Para un molde rectangular (8 personas aprox.)

3 huevos

250 gr de azúcar

12 gr. de mantequilla

250 ml de leche (preferiblemente entera)

250 gr de harina (preferiblemente de repostería)

1 cucharadita de canela en polvo

1 cucharadita de levadura

**ELEVORACIÓN:**

Lo primero que vamos a hacer es batir los huevos con el azúcar, la cual la incorporaremos en forma de lluvia junto con la canela, hasta que estén espumosos y hayan duplicado su tamaño. Yo lo hago con una batidora eléctrica.



Agregamos la mantequilla que la tendremos a temperatura ambiente para que se integre mejor con el resto de los ingredientes y la leche y lo mezclamos todo bien (también con la batidora eléctrica)



Y ahora es el momento de incorporar la harina tamizada con la levadura poco a poco y lo mezclamos con una varilla manual.



Lo vertemos en un molde previamente untado con mantequilla y harina y lo horneamos durante 45 minutos aproximadamente a 180°C.



Y ya tenemos nuestro fabuloso bizcocho de leche y canela, no me diréis que no es sencillo y rápido. Así que ya no tenéis excusa para hacerlo y os saca de un apuro.... Je je je...



**CONSEJO:** Por cierto, lo podéis hacer y congelarlo y así cuando os venga una visita... un par de horas antes lo descongeláis y ya tenéis con qué acompañar al café... seguro que vuestros amigos estarán encantados.

Espero que os haya gustado la receta tanto como a mí.