

BICA

Ingredientes

- 200 g de mantequilla
- 300 g de azucre
- 4 ovos
- 350 g de fariña
- Canela
- 200 g de nata
- 1 sobre de levadura
- Papel de forno

Proceso

- Derretemos a mantequilla e metémola nun bol.
- Engadimos o azucre e mesturamos coa batidora.
- Unha vez integrado todo, imos batendo un ovo de cada vez.
- Tamizamos a fariña mesturando coa levadura. Revolvemos para que a fariña non saia voando.
- Nun molde poñemos o papel de forno e engadimos a masa.
- Espolvoreamos con azucre e canela mesturados.
- Metémola no forno a 180°C dez minutos e despois baixámoslle a temperatura a 170°C corenta minutos máis e xa estaría.