



INGREDIENTES:

- 230 gramos de harina Beiker (en el Corte Inglés).
- 70 gramos de aceite de oliva.
- 70 gramos de leche.
- 190 gramos de azúcar.
- 1 trozo de piel de limón.
- 1 trozo de canela en rama.
- 3 huevos.
- 1 ½ de gaseosa el tigre.

PREPARACIÓN:

1. Vierte el azúcar en el vaso del Thermomix y glasea **unos segundos en velocidad 5 -10**.
2. Añade la piel del limón, la canela en rama y **tritura en velocidad 5 -10**. Reserva.
3. Sin lavar el vaso pon la mariposa en las cuchillas con las claras de los huevos y **programa 5 minutos en velocidad 3,5** y reserva.
4. Incorpora el resto de ingredientes y **programa durante 1 minuto en velocidad 8**.
5. Añade las claras ya montadas y mezcla suavemente con la espátula.

6. Introduce en el horno ya caliente, de 20 a 30 minutos a 170 grados.