

INGREDIENTES:



- 200 gramos de harina
- 200 gramos de agua
- 100 gramos de aceite de oliva
- 4 huevos grandes
- 1 cucharadita de mantequilla
- 1 cucharada de harina
- 50 gramos de manteca de cerdo
- 100 gramos de azúcar
- canela molida

PREPARACIÓN:

1. Precalienta el horno a 180º.
2. Pesa la harina y reserva.
3. Poner en el vaso el agua y el aceite y programar **5 minutos, temperatura 100 grados, velocidad 1**.
4. Añadir la harina de golpe y programar **30 segundos a velocidad 6**. Retirar el vaso de la máquina para que la masa pierda un poco de calor.
5. Mientras colocar los huevos en un bol y batirlos ligeramente con un tenedor.
6. Programar **velocidad 4, sin programar tiempo** e ir añadiendo los huevos poco a poco por el bocal.
7. Engrasar con mantequilla la bandeja del horno, espolvorear con harina y verter la masa. Con ayuda de la espátula extender la masa de modo que cubra toda la bandeja.
8. Distribuir por encima la manteca en trozos pequeños, espolvorear con azúcar y canela e introducirla en el horno hasta que esté dorada (20 minutos aproximadamente).
9. **Información de origen:** Dulce de origen árabe, típico de Xátiva, que se elabora tradicionalmente todos los jueves de cuaresma.