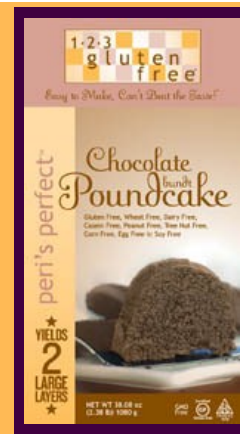


Bizcocho ingles chocolate (sin huevo)



1 paquete de 1-2-3 Gluten Free[®] Peri's Perfect Chocolate Bundt Poundcake Mix

$\frac{3}{4}$ tazas de mantequilla sin sal/margarina sin sal/manteca, ablandada

1 taza leche o sustituto de leche

$\frac{5}{8}$ taza de linaza

$\frac{2}{3}$ taza + $\frac{5}{8}$ taza de agua tibia o caliente

2 tazas de trocitos de chocolate

1) Precaliente el horno a 325° F/160°C. Generosamente rocíe una bandeja para bizcocho de 12 tazas o dos moldes redondos de 9 " o dos bandejas de pan con espray antiadherente.*

2) En un recipiente pequeño, mezcle la linaza y el agua. Deje a un lado mientras mezclando los otros ingredientes.

3) Vierta 1 paquete de 1-2-3 Gluten Free[®] Peri's Perfect Chocolate Bundt Poundcake Mix en un tazón de la batidora con el accesorio de la paleta. Añada la mantequilla/margarina/manteca y mezcle. Agregue la leche o sustituto de leche y mezcle bien hasta que la masa se incorpora bien. Agregue la mezcla de agua y linaza y el extracto de chocolate, si se utiliza. Mezcle bien. Añada los trocitos opcionales.

4) Vierta la mezcla en las bandejas engrasado.

5) Hornee por 1-1 $\frac{1}{4}$ horas, hasta que un palillo insertado en el centro salga limpio. Los tiempos de hornear pueden variar con diferentes aparatos.

6) Deje el pastel en la bandeja durante 5 minutos. Entonces, invierta el pastel en un plato de servir y enfríe completamente.

7) Espolvoree con azúcar en polvo o glaseado. Corte y sirva.

* Si usa las bandejas que no tienen una superficie de antiadherente, pues rocíe generosamente la bandeja con espray antiadherente y luego espolvoree con cacao en polvo para evitar que el pastel se pegue en la(s) bandeja(s).

