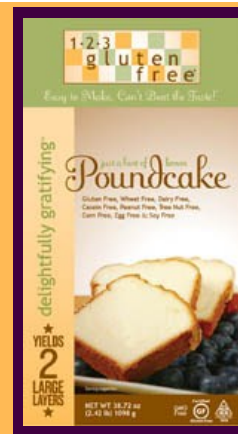


Bizcocho ingles con arándanos y nueces



1 paquete de 1-2-3 Gluten Free[®] Delectably Gratifying Poundcake Mix

1½ tazas de mantequilla sin sal, margarina sin sal, ablandada o manteca

5 huevos grandes, temperatura ambiente

¾ taza de jugo de naranja

Ralladura de una naranja

½ taza de arándanos secada

½ taza de nueces tostadas, picadas gruesas

1) Precaliente el horno a 325° F/160°C. Generosamente rocíe una bandeja para bizcocho de 12 tazas con espray antiadherente.

2) Ponga mantequilla/margarina/manteca en el tazón de la batidora con el accesorio de la paleta. Mezcle la mantequilla. Agregue aproximadamente una taza de 1-2-3 Gluten Free[®] Delectably Gratifying Poundcake Mix al mezclador. Mezcle. Agregue los huevos. Mezcle. Añada el resto de 1-2-3 Gluten Free[®] Delectably Gratifying Poundcake Mix, jugo de naranja y ralladura de naranja. Mezcle bien hasta que la masa se mezcla bien. Utilizando una espátula, raspe el tazón y luego revuelva.

3) Agregue arándanos secos y nueces a mano.

4) Vierta la mezcla en la bandeja para hornear engrasada.

5) Hornee por 1-1¼ horas, hasta que un palillo insertado en el centro salga limpio. Los tiempos de hornear pueden variar con diferentes aparatos.

6) Deje el pastel enfriar en la bandeja durante 5 minutos. Entonces, invierta en el plato y deje que se enfríe completamente.

7) Espolvoree con azúcar impalpable. Corte y sirva.

