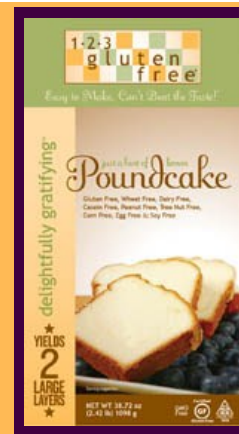


Bizcocho inglés con crema de limón



1 paquete de 1-2-3 Gluten Free[®] De-lightfully 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
2 cucharadas de extracto de limón
3 grandes botes de crema de limón (sin gluten)

- 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.
- 3) Agregue los huevos. Mezcle. Añada 1-2-3 Gluten Free[®] Delightfully Gratifying Poundcake Mix, limón extracto y jugo de naranja. Mezcle bien hasta que la masa se mezcla bien. Utilizando una espátula, raspe el tazón y luego mezcle otra vez.
- 4) Vierta la mezcla en las bandejas para hornear engrasados.
- 5) Hornee durante aproximadamente 45 minutos, hasta que al inserta un palillo 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) Cuidadosamente, corte cada pastel por la mitad horizontalmente, y esto permite la creación de cuatro capas.
- 8) Coloque una capa del pastel en el plato de servir. Extendía la crema de limón en la torta. Entonces, ponga la segunda capa encima de la primera. Extendía la crema de limón en la segunda capa. Ponga la tercera capa encima de la segunda capa. Unte con crema de limón. Ponga la cuarta capa en la parte superior de la tercera capa.
- 9) Espolvoree con azúcar impalpable/glas. Corte y sirva el bizcocho con crema batida.

