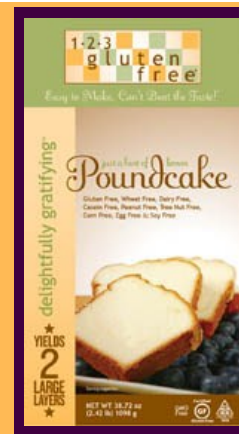


# Bizcocho ingles

## Con limón y semillas de amapola



- 1 paquete de 1-2-3 Gluten Free ® Delightfully Gratifying Poundcake Mix
- 3 cucharadas de semillas de amapola
- 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 puro de limón

- 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) En un recipiente aparte, vierta el paquete de 1-2-3 Gluten Free ® Delightfully Gratifying Poundcake Mix. Añada las semillas de amapolas y se mezclan.
- 4) Agregue aproximadamente una taza de la mezcla del paquete y las semillas de amapola al mezclador. Mezcle.
- 5) Agregue los huevos. Mezcle. Añada el resto del paquete, extracto del limón y jugo de naranja. Mezcle bien hasta que la masa se mezcla bien. Utilizando una espátula, raspe el tazón y luego revuelva.
- 6) Vierta la mezcla en la bandeja para hornear engrasada.
- 7) Hornee por 1-1¼ horas, hasta que un palillo insertado en el centro salga limpio. Los tiempos de hornear pueden variar con diferentes aparatos.
- 8) Deje el pastel enfriar en la bandeja durante 5 minutos. Entonces, invierta en el plato y deje que se enfríe completamente.
- 9) Espolvoree con azúcar impalpable. Corte y sirva.

