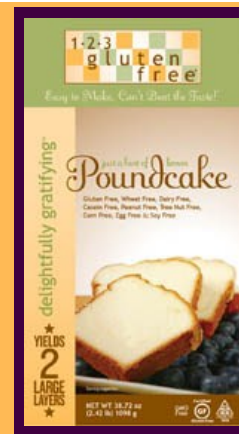


Bizcocho ingles con manzana y caramelo



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

1¾ tazas de sidra de manzana (reducido a ¾ tazas — ver debajo)

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

5 huevos grandes, temperatura ambiente

1 cucharada de canela

Glaseado:

7 onzas de caramelos de bolsa

1 cucharada de agua

1) Ponga 1¾ tazas de sidra de manzana en una cacerola. Ponga a hervir hasta que el líquido se reduce a ¾ de taza. (Si reduce demasiado líquido, añada la sidra de manzana frío a su líquido taza medidora hasta alcanzar ¾ taza). Deje enfriar a temperatura ambiente.

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

3) Ponga mantequilla/margarina/manteca en el tazón de la batidora con el accesorio de la paleta. Mezcle la mantequilla. Agregue el paquete de 1-2-3 Gluten Free[®] Delightfully Gratifying Poundcake Mix.

4) Agregue aproximadamente una taza de mezcla seca al mezclador. Mezcle.

5) Agregue los huevos. Mezcle. Añada el resto de la mezcla seca, canela y sidra de manzana reducida. Mezcle bien hasta que la masa se mezcla bien. 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) Coloque los caramelos sin envolver y 1 cucharada de agua en un recipiente de microondas. Derrita el caramelo en el microondas (en medio temperatura) y revuelva bien. (Si está en un apuro, sustituya los caramelos y agua con salsa de caramelo comprado). Vierta el glaseado de caramelo encima del bizcocho. Corte y sirva.

