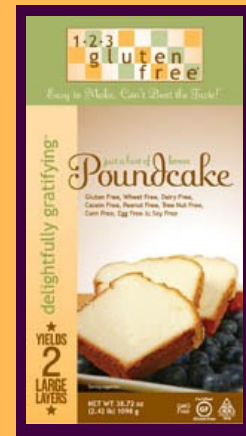


Bizcocho ingles con naranja



- 1 paquete 1-2-3 Gluten Free[®] deliciosamente gratificante Poundcake Mix
- 1½ tazas de mantequilla sin sal, margarina sin sal, ablandada o acortamiento
- 5 huevos grandes, temperatura ambiente
- ¾ taza de jugo de naranja
- Ralladura de una naranja (opcional)

- 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) 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[®] Delightfully Gratifying Poundcake Mix al mezclador. Mezcle. Agregue los huevos. Mezcle bien. Añada el resto de la mezcla de 1-2-3 Gluten Free[®] Delightfully Gratifying Poundcake Mix y jugo de naranja y ralladura de la naranja (si se desea). Mezcle bien hasta que la masa se mezcla bien. Utilizando una espátula, raspe el tazón y luego revuelva.
- 3) Vierta la mezcla en la bandeja para hornear engrasada.
- 4) Hornee por 1-1¼ horas, hasta que un palillo insertado en el centro salga limpio. Los tiempos de hornear pueden variar con diferentes aparatos.
- 5) Deje el pastel enfriar en la bandeja durante 5 minutos. Entonces, invierta en el plato y deje que se enfríe completamente.
- 6) Espolvoree con azúcar impalpable. Corte y sirva. Sírvalo normal o con frutas.

Glaseado de naranja

- 2½ tazas de azúcar impalpable/glas
- cáscara de las dos naranjas rallada
- 8 onzas de queso para untar
- suficiente zumo de naranja para adelgazar

Mezcle todos los ingredientes y luego vierta encima del bizcocho.

Gracias a Rob B. de San Diego, CA para la receta para el glaseado de naranja.

