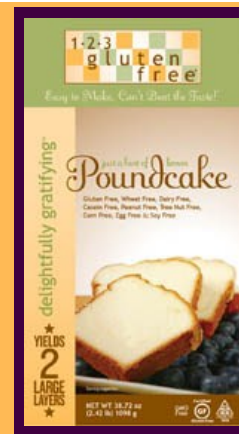


Bizcocho ingles deliciosamente gratificante



- 1 paquete de 1-2-3 Gluten Free[®] Delightfully 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 (opcional)

- 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[®] 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 naranja si utiliza). 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.

