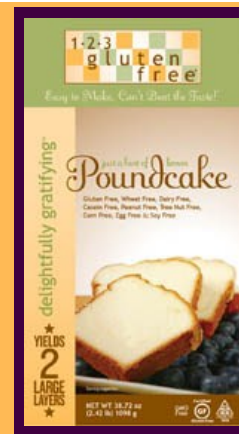


Bizcocho ingles

(sin huevo)



1 paquete de 1-2-3 Gluten Free ® Delectably Gratifying Poundcake Mix

¾ taza mantequilla sin sal, margarina sin sal, ablandada o manteca

1 taza jugo de naranja o gaseosa con sabor a cítricos

Sustituto de huevo:

Mezcle junto ⅝ taza 'Golden Flax for Life True Cold Milled' linaza molida con ⅔ taza + 2 cucharadas agua tibia o caliente. Deje a un lado mientras que otros ingredientes se mezclan.

- 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 ® Delectably Gratifying Poundcake Mix al mezclador. Mezcle. Agregue jugo de naranja o gaseosa. Mezcle bien. Añada el resto de la mezcla de 1-2-3 Gluten Free ® Delectably Gratifying Poundcake Mix y sustituto de huevo. 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.

