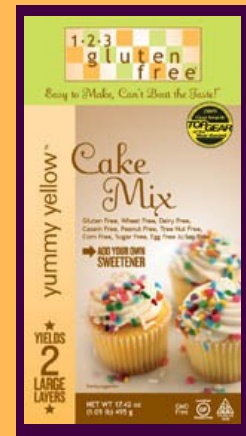


Pastel amarilla (sabor vainilla) al revés con piña



1 paquete de 1-2-3 Gluten Free[®] Yummy Yellow Cake Mix
1 taza de mantequilla sin sal, ablandada o manteca
2 tazas de azúcar
6 huevos grandes, temperatura ambiente
¾ taza leche o sustituto de leche

1 – 20 oz lata piña rodajas (sin azúcar), escurrido con un líquido reservado
1 bote pequeño de cerezas de marrasquino (usará 12 cerezas en esta receta)
1½ tazas de azúcar moreno ligero
5 cucharadas mantequilla o margarina sin sal
1 cucharadita de extracto de vainilla pura
2 cucharadas jugo de piña de la lata

1) Precaliente el horno a 350 ° F/177°C.

2) Ponga un molde rectangular para pasteles de 9 "x 13" en la estufa a fuego lento. En el molde, coloque el azúcar moreno, 5 cucharadas de mantequilla, 1 cucharadita de vainilla y 2 cucharadas de jugo de piña. Revuelva con una silicona espátula hasta que los ingredientes se funden y ligeramente formen burbujas. Retire el molde de calor. Arregle rodajas de piña con cerezas en cada centro encima de la mezcla de azúcar morena. Ponga el molde a un lado.

3) Vierta una taza de la mantequilla/manteca ablandada y el azúcar granulado en un tazón de la batidora con accesorio de la paleta. Bata bien hasta liviana y esponjosa. Agregue los huevos y bata bien.

4) Añada 1 paquete de 1-2-3 Gluten Free[®] Yummy Yellow Cake Mix y leche (o sustituto de leche) al tazón. Mezcle hasta que quede suave. Raspe los lados y fondo del tazón para mezclar con la espátula. Mezcle otra vez, hasta que esté liviana y esponjoso (aproximadamente 3 minutos).

5) Cuidadosamente esparza la mezcla del pastel en el molde preparado y repartido uniformemente. Hornee hasta que el palillo en centro salga limpio (aproximadamente 40 minutos). Los tiempos de hornear pueden variar con diferentes aparatos.

6) Deje enfriar en el molde durante aproximadamente 10 minutos. Luego, cuidadosamente invierta el pastel en un plato de servir. Permita los pasteles enfriar completamente (aproximadamente 2 horas).

