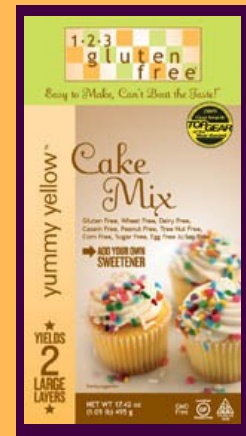


Pastel amarilla (sabor vainilla) con coco



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

$\frac{3}{8}$ taza leche o sustituto de leche
2 cucharadita de extracto de coco
Glaseado de coco
2 tazas de coco rallado dulce

- 1) Precaliente el horno a 350 ° F/ 177°C. Generosamente rocíe dos moldes redondos de 9 " con espray antiadherente.
- 2) Vierta una taza la mantequilla/manteca ablandada y 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.
- 3) Añada la mezcla 1 paquete de 1-2-3 Gluten Free[®] Yummy Yellow Cake Mix, extracto de coco y leche (o sustituto de leche) al tazón. Mezcle hasta que quede suave. Raspe los lados y el fondo del tazón para mezclar con la espátula. Mezcle otra vez, hasta que liviana y esponjosa (aproximadamente 3 minutos).
- 4) Cuidadosamente esparza la mezcla de pastel en moldes preparados y repartido uniformemente. Hornee hasta que el palillo en centro salga limpio (aproximadamente 30 minutos). Los tiempos de hornear pueden variar con diferentes aparatos.
- 5) Deje enfriar en moldes por aproximadamente 3-5 minutos. Luego, retire con cuidado los pasteles de los moldes. Enfríe los pasteles.
- 6) Extienda el coco en una bandeja para hornear y tueste ligeramente en el horno de 325° F/ 160°C, hasta que los fragmentos son una mezcla de blanco y dorado (aproximadamente 15 minutos). Enfríe completamente.
- 7) Glasee los pasteles con el glaseado de coco y ahora presione suavemente el coco rallado tostado, a lo largo del pastel. Sirva.

