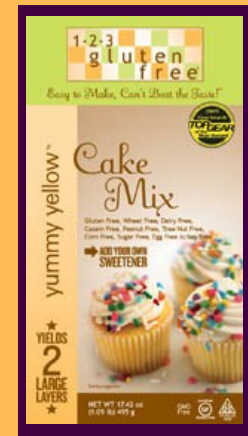


Pastel amarilla (sabor vainilla) con especia de manzana



1 paquete de 1-2-3 Gluten Free[®] Yummy Yellow Cake Mix

1½ tazas de aceite de vegetal

2 tazas de azúcar

3 huevos grandes, temperatura ambiente

3 tazas de las manzanas cortadas

(aproximadamente 3-4 manzanas de Granny Smith, cortado ½ " piezas)

1 taza de nueces picadas (opcionales)

1 cucharada de canela molida

1 cucharadita de extracto de vainilla pura

½ taza de puré de manzana sin azúcar

1) Precaliente el horno a 350 ° F/177°C. Generosamente rocíe una bandeja para bizcocho de 12 tazas con espray antiadherente.

2) Coloque el aceite vegetal, azúcar y huevos en un tazón de la batidora con el accesorio de la paleta. Bata bien hasta liviana y esponjosa.

3) Añada 1-2-3 Gluten Free[®] Yummy Yellow Cake Mix al tazón. Mezcle hasta que quede suave. Agregue la vainilla y puré de manzana. Raspe los lados y el fondo del tazón con espátula. Mezcle de nuevo hasta liviana y esponjosa (aproximadamente 3 minutos). Agregue las manzanas y las nueces (opcionales). Mezcle.

4) Vierta la mezcla en el molde preparado. Hornee hasta que al inserta un palillo en el centro salga limpio, 1¼ hora aproximadamente.

5) Deje enfriar en el molde durante aproximadamente 3-5 minutos. Retire cuidadosamente los pasteles de los moldes. Enfríe antes de servir. Sirva con una cantidad de azúcar en polvo o con crema de caramelo.

