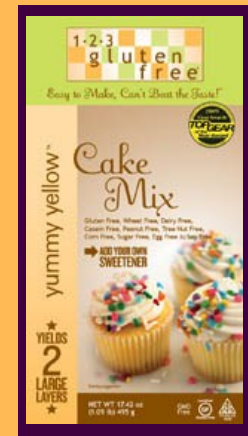


Pastel amarilla con café y crema agria de abuela Esther



1 paquete de 1-2-3 Gluten Free[®] Yummy Yellow Cake Mix
2 tazas de azúcar
2 barras de mantequilla sin sal, ablandada
4 huevos grandes, temperatura ambiente
1½ taza de crema agria
2 cucharaditas de extracto de vainilla pura

Cobertura:

1 taza de nueces, picadas
6 cucharadas de azúcar moreno ligero
3 cucharadas de mantequilla sin sal, derretida
½ cucharadita de canela molida

- 1) Precaliente el horno a 350 ° F/177 ° C.
- 2) Generosamente, rocíe un molde tubo de 12 tazas con espray antiadherente.
- 3) En un tazón de la batidora con el accesorio de paleta, mezcle juntos la mantequilla y el azúcar. Bata durante 3 minutos aproximadamente.
- 4) Agregue los huevos y la vainilla y mezcle bien. Agregue 1 paquete de 1-2-3 Gluten Free[®] Yummy Yellow Cake Mix con la crema agria de suplente en el tazón y mezcle entre cada adición. Mezcle bien. Raspe las paredes del recipiente con una espátula y mezcle otra vez.
- 5) Añada un tercio de la masa de pastel al molde engrasada. Ponga un tercio de la cobertura en el tazón también. Añada otro tercio de la masa del pastel y encima con la cobertura de un tercio. Repita.
- 6) Hornee durante aproximadamente una hora, hasta que al inserta un palillo en el centro salga limpio. Los tiempos de hornear pueden variar con diferentes aparatos.
- 7) Enfríe en la bandeja durante 10-15 minutos. Desmolde el pastel e invierta para que la cobertura sea en la parte superior de la torta. Enfríe completamente. Sirva y disfrute

