

Pastel del desayuno con arándanos



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

1 taza mantequilla sin sal o margarina sin sal, a temperatura ambiente

2 tazas de azúcar

6 huevos grandes, temperatura ambiente

$\frac{2}{3}$ taza de suero de leche

1 cucharada de extracto de vainilla pura

3 tazas de arándanos frescos

Cobertura:

4 cucharadas mantequilla sin sal, ablandada

2 cucharadas de agua

$\frac{1}{2}$ taza de harina de arroz

1 taza de azúcar moreno ligero

$\frac{1}{2}$ taza de azúcar

$\frac{1}{8}$ cucharadita de sal

1) Precaliente el horno a 350 ° F/ 177 °C. Generosamente, rocíe un molde de 9 "x 13" con spray antiadherente.

2) Coloque la mantequilla y el azúcar en un tazón de la batidora con el accesorio de la paleta. Bata bien hasta que esté liviana y esponjoso. Agregue los huevos y la vainilla y bata bien.

3) Añada 1 paquete de 1-2-3 Gluten Free[®] Yummy Yellow Cake Mix y suero de leche al tazón. Mezcle hasta que quede suave. Raspe los lados y la parte inferior del tazón para mezclar con la espátula. Mezcle hasta ligero y esponjoso (aproximadamente 3 minutos).

4) Suavemente doble en arándanos a mano. A continuación, vierta la mezcla en el molde preparado. Hornee por 20 minutos.

5) Mientras que el pastel es en el horno, prepare el relleno. Coloque todos los ingredientes de la cobertura excepto el agua en el tazón y con los dedos, mezcle y frote la mantequilla en la mezcla. Añada 2 cucharadas de agua hasta que la mezcla se mezcla bien y está pegada.

6) Después de haber tenido el pastel en el horno durante 20 minutos, retire con cuidado el pastel del horno. Extienda la cobertura en el pastel. Entonces, de nuevo, hornee el pastel por 30-35 minutos (aproximadamente), hasta cobertura se convierta en crujiente y un palillo insertado en el centro salga limpio.

7) Saque el pastel del horno y sirva caliente.

