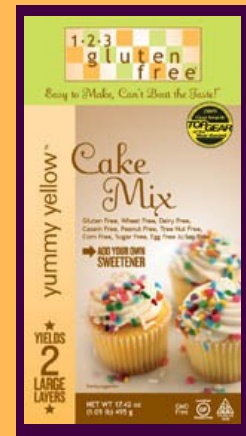


Pastel amarilla (sabor vainilla) (sin huevo)



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

1 taza de mantequilla sin sal, ablanda-
da o manteca

2 tazas de azúcar

$\frac{2}{3}$ taza leche o sustituto de leche

2 cucharaditas de extracto de vainilla
pura

$\frac{1}{2}$ taza de linaza

1 taza de agua tibia o caliente

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

2) Generosamente ponga grasa en un molde rectangular para pasteles de 9 "x 13" o dos moldes redondos de 9 "o se puede usar una lata de magdalenas con 24 envolturas de magdalenas.

3) En un recipiente pequeño, mezcle la linaza con agua y reserve mientras mezclando los otros ingredientes.

4) Coloque la mantequilla/manteca y azúcar en un tazón de la batidora con el accesorio de la paleta. Bata bien hasta liviana y esponjosa.

5) Añada 1-2-3 Gluten Free[®] Yummy Yellow Cake Mix, vainilla y leche (o sustituto de leche) al recipiente. Mix. Agregue la mezcla de agua y linaza. Mezcle hasta que quede suave. Raspe los lados y el fondo del tazón para mezclar con la espátula. Mezcle otra vez para aproximadamente 3 minutos.

6) Vierta la mezcla en los moldes preparados. Hornee hasta que al inserta un palillo en el centro salga limpio (aproximadamente 30 minutos para 9 " moldes redondos o 40 minutos para un pastel de 9" x 13 ").

Los tiempos de hornear pueden variar con diferentes aparatos.

7) Deje enfriar en los moldes por aproximadamente 3-5 minutos. Retire cuidadosamente los pasteles de los moldes.

Permita los pasteles enfriar completamente antes de glasear.

