

Pastel chocolate del diablo (sin azúcar)



1 paquete de 1-2-3 Gluten Free® Deliriously Delicious Devil's Food Chocolate Cake Mix

12 cucharadas de mantequilla/margarina/manteca, suavizado

$\frac{3}{4}$ taza de agave

$\frac{1}{3}$ taza de jarabe de arce puro

4 huevos grandes, temperatura ambiente

$\frac{1}{3}$ taza de agua

1) Precaliente el horno a 350 ° F/ 177° C. Rocíe una bandeja de 9 "x 13", dos moldes redondos de 9" con espray antiadherente o prepare una bandeja de magdalenas con 24 forros de papel

2) Coloque la mantequilla o margarina en el tazón de la batidora con el accesorio de la paleta. Bata hasta que esté cremosa, aproximadamente dos minutos. Añada agave y jarabe de arce con la mantequilla y bata hasta que esponje, aproximadamente tres minutos. Agregue los huevos, uno a uno y bata hasta que se mezcle bien.

3) Agregue 1 paquete de 1-2-3 Gluten Free® Deliriously Delicious Devil's Food Chocolate Cake Mix y $\frac{1}{3}$ taza de agua y bata hasta que se mezcle bien. Detenga la batidora y raspe hacia abajo con una espátula. Bata otra vez. Vierta la mezcla en bandeja/molde preparado. Hornee hasta que al inserta un palillo en el centro salga limpio, aproximadamente 13-16 minutos para magdalenas, 27 minutos para pasteles de 9 "x 13" y 17 minutos para moldes redondos de 9 ". Los tiempos de hornear pueden variar por aparato.

4) Deje que se enfríe los pasteles en los moldes durante 5 minutos. Entonces invierta a las rejillas y enfríe antes de glasear.

