

# Pastel chocolate del diablo (sin huevo)



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

12 cucharadas de mantequilla/margarina/manteca, suavizado

1 taza de azúcar

$\frac{3}{4}$  taza de azúcar moreno ligero, lleno

2 cucharaditas salba \* molida

6 cucharadas de agua

1 cucharada de polvo de hornear

1 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/margarina/manteca en un tazón de la batidora con el accesorio de la paleta. Bata hasta que esté cremosa, aproximadamente dos minutos. Añada azúcares en la mantequilla y bata hasta que esponje, aproximadamente tres minutos. Agregue salva molida y 6 cucharadas de agua y bata hasta bien mezclados.

3) Agregue 1 paquete de 1-2-3 Gluten Free ® Deliriously Delicious Devil's Food Chocolate Cake Mix y 1 taza de agua y bata hasta que se mezcle bien. Detenga la batidora y raspe hacia abajo con una espátula. Bata otra vez hasta que esté liviana y esponjosa, por lo menos 3 minutos. Vierta la mezcla en moldes preparados. Hornee hasta que un palillo insertado en el centro salga limpio, aproximadamente 25-30 minutos para dos moldes redondo de 9 ". Los tiempos de hornear pueden variar según el aparato y estos tipos de pasteles tomarán más tiempo para hornear en comparación de los pasteles hechos con huevos.

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

\* Si no tiene salva molida, entonces puede sustituir  $\frac{1}{4}$  taza de linaza mezclada con  $\frac{1}{2}$  taza de agua tibia (y omitir el 6 cucharadas de agua arriba en la receta). Deje reposar durante 15 minutos hasta que se espese. Añada, después de que el azúcar se ha mezclado. El pastel con linaza es ligeramente más seco que el pastel hecho con salva, pero todavía está delicioso.

