

Pastel de chocolate con leche



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

12 cucharadas la mantequilla sin sal / margarina sin sal, ablandada o manteca

2 tazas de azúcar

4 huevos grandes, temperatura ambiente

1 cucharadita de extracto de vainilla pura

1½ tazas de mantequilla

3 cucharadas de vinagre de manzana

Queso crema o glaseado blanco

1) Precaliente el horno a 350 ° F/ 177° C. Rocíe dos recipientes redondo de 9 " con espray antiadherente.

2) Ponga la mantequilla/margarina/manteca en un tazón de la batidora con el accesorio de la paleta. Bata hasta que esté cremosa, aproximadamente dos minutos. Agregue el azúcar, 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 la vainilla y suero de leche, vinagre y bata hasta que se mezcle bien. Pare el mezclador y raspe hacia abajo con la espátula. Mezcle otra vez. Vierta la mezcla en el molde preparado. Hornee hasta que un palillo insertado en el centro salga limpio, aproximadamente 37 minutos para dos moldes redondos de 9 ". Los tiempos de hornear pueden variar según el aparato.

4) Deje que se enfríe los pasteles en los moldes durante 5 minutos. Entonces invierta a las rejillas y enfríe antes de glasear los pasteles con queso crema o glaseado blanco.

