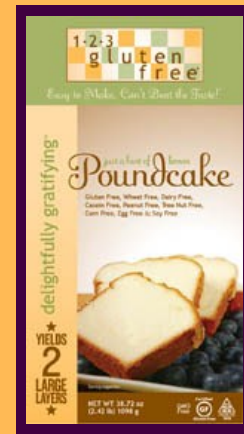


Pastel de coco



1 paquete 1-2-3 Gluten Free® De-lightfully Gratifying Poundcake Mix

2 barras de mantequilla sin sal, ablandada pero no la temperatura ambiente

½ taza de manteca vegetal

5 huevos

1 + ½ cucharadita de almendra saborizante

1 cucharadita de saborizante de coco

¾ taza de leche

1 + ⅔ tazas de coco rallado

1) Precaliente el horno a 325° F/160°C. Generosamente rocíe una bandeja para bizcocho de 12 tazas con espray antiadherente.

2) En un tazón de la batidora con el accesorio de la paleta, bata la mantequilla y manteca juntos durante aproximadamente 1 minuto.

3) Añadir 1-2-3 Gluten Free® De-lightfully Gratifying Poundcake Mix, huevos, almendras y coco saborizantes. Mezcle bien. Añada la leche y bata bien hasta que esté liviana y esponjosa, aproximadamente 3 minutos. Añada el coco y mezcle bien.

4) Vierta la masa en el molde preparado. Hornee durante aproximadamente 1¼ horas, hasta que un palillo insertado en el centro salga limpio.

5) Deje la torta en pan. Invierta en un plato de servir y deje que se enfríe completamente antes de servir.

