

Pastel de harina de maíz con arándano y pacana



1 paquete de 1-2-3 Gluten Free[®] Micah's Mouthwatering Corn Bread Mix

1 cucharadita de cardamomo

1 taza de arándanos secado

½ taza de jugo de naranja

2 huevos, temperatura ambiente

1½ tazas de crema agria

⅓ taza de jarabe de arce puro

6 cucharadas de mantequilla sin sal, derretida

Ralladura de una naranja, rallada

½ taza de nueces picadas, tostadas

1 taza azúcar glas para el glaseado

- 1) Ponga los arándanos secos en un tazón pequeño. Vierta el jugo de naranja encima de los arándanos y deje sentado para aproximadamente ½ hora.
- 2) Precaliente el horno a 400° F / 200° C. Generosamente rocíe un molde de pastel desmontable 9 " con spray antiadherente.
- 3) Ponga la mezcla de 1 paquete de 1-2-3 Gluten Free[®] Micah's Mouthwatering Corn Bread Mix en un tazón grande. Agregue cardamomo y mezcle. Ponga a un lado.
- 4) En otro tazón, mezcle huevos, crema agria, jarabe de arce, ralladura de naranja. Vierta esta mezcla en el mezcla del paquete y de maíz/cardamomo. Mezcle bien. Agregue la mantequilla derretida. Mezcle bien.
- 5) Escorra los arándanos y reserve el jugo de naranja. Añada los arándanos y las nueces picadas a la masa.
- 6) Mezcle bien. Vierta en el molde preparado.
- 7) Hornee por 30-35 minutos, hasta que doren y un palillo insertado en el centro salga limpio. Deje que se enfríe.
- 8) Suelte los lados del pan.
- 9) Ponga azúcar glas en un recipiente. Añada suficiente el jugo de naranja reservado para hacer un glaseado vertible. Extienda el glaseado encima del pastel.

