

Pastel de harina de maíz con pacana



1 paquete de 1-2-3 Gluten Free[®] Micah's Mouthwatering Corn Bread Mix
2 cucharadas de azúcar
¾ cucharadita de comino molido
¼ cucharadita de pimienta de cayena

1 taza de leche
¼ taza de aceite
1 huevo grande, temperatura ambiente
½ pimienta rojo grande, picado
⅔ taza de nueces picadas

1) Precaliente el horno a 400° F / 200° C. Generosamente rocíe un molde cuadrado de 9 con espray antiadherente.

2) Mezcle los primeros cuatro ingredientes en un tazón. En un recipiente aparte, mezcle la leche, aceite y huevo.

Añada estos ingredientes a los ingredientes secos y mezcle bien.

3) Agregue el pimienta y las nueces y mezcle bien.

4) Ponga la mezcla en el molde preparado.

5) Hornee por aproximadamente 30 minutos, hasta que el pan esté dorado y palillo en centro salga limpio.

6) Sirva caliente.

