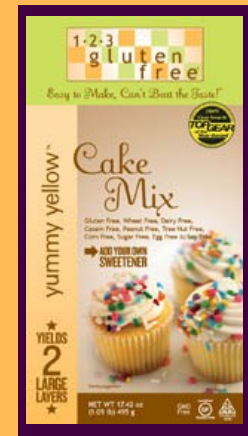


# Pastel de miel



- 1 paquete de 1-2-3 Gluten Free<sup>®</sup> Yummy Yellow Cake Mix
- 1 taza de margarina sin sal / mantequilla sin sal, ablandada
- 1 taza de azúcar
- 4 huevos grandes, temperatura ambiente
- 1 taza de miel

- ½ taza de café negro fresco (puede utilizar inmediato si no lo ha hecho)
- 2 cucharaditas de canela
- 2 cucharaditas de jengibre
- 2 cucharaditas de pimienta

1) Precaliente el horno a 325° F/ 160° C. Generosamente, rocíe un molde de 9 "x 13" con spray antiadherente.

2) En el tazón de la batidora con el accesorio de pala, ponga la mantequilla y el azúcar. Bata bien hasta que este cremosa y muy bien mezclada. Agregue los huevos, uno a uno, batiendo después de cada adición. Añada la miel y mezcle bien. Añada 1 paquete de 1-2-3 Gluten Free<sup>®</sup> Yummy Yellow Cake Mix, las especias y el café. Bata bien. Raspe el tazón y bata otra vez para asegurar que todos los ingredientes se mezclan.

3) Vierta la mezcla en el molde. En la bandeja media del horno, hornee por unos 45 minutos a 55 minutos, hasta que al inserta un palillo en centro salga limpio. Los tiempos de hornear pueden variar según el aparato.

4) Enfríe, corte y sirva.

