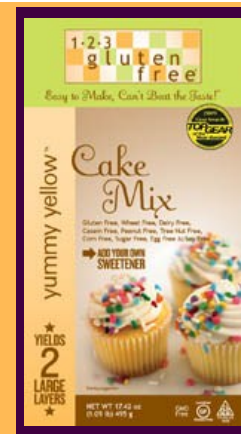


# Pastel de ron Bacardi®



## Pastel:

- 1 taza pecanas o nueces picadas, tostadas
- 1 paquete de 1-2-3 Gluten Free® Yummy Yellow Cake Mix
- 1½ tazas de azúcar granulada
- 1 mezcla de 1 3/4 onza de pudín de vainilla instantáneo (porción de 4)
- 4 huevos grandes
- ½ taza de leche fría o agua

½ taza de aceite de vegetal

½ taza de ron oscuro Bacardi®

## Glaseado:

½ taza de mantequilla

¼ taza de agua

1 taza de azúcar

½ taza de ron oscuro Bacardi®

Precalienta el horno a 325° F/ 160° C. Generosamente, rocíe un molde para bizcocho de 12 tazas con spray antiadherente. Espolvoree las nueces en la parte inferior del molde. Combine todos los ingredientes del pastel. Bata durante 2 minutos en nivel alto con batidora eléctrica. Vierta en el molde preparado. Hornee durante 1 hora. Enfríe en el molde. Invierta en el plato de servir. Presione la superficie con un tenedor. Extienda el glaseado en el pastel de Ron Bacardi®. Aplique u utilice una cuchara para poner extra del glaseado encima el pastel.

**Glaseado:** Derrita la mantequilla en una cacerola. Agregue el agua y el azúcar. Hierva por 5 minutos, revolviendo constantemente. Retire del fuego y agregue el ron. Nota: El ron hará vapor. Tenga cuidado de no quemarse.

\* **Nota:** Esto no es una receta original de 1-2-3 Gluten Free. Esta receta es por Bacardi, y lo probamos con nuestra mezcla de Yummy Yellow Cake Mix y agregando azúcar. Mientras que no podemos tomar el crédito para esta receta, sin duda disfrutamos de probarlo.

