

Pastel jengibre con chocolate



1 paquete de 1-2-3 Gluten Free[®] Deliriously Delicious Devil's Food Chocolate Cake Mix

1 ¾ taza de azúcar

4 huevos grandes, temperatura ambiente

1 cucharada de canela

1 cucharadita de jengibre molido

¼ cucharadita de nuez moscada molida

½ cucharadita molida

½ taza de crema agria

½ taza de aceite de vegetal

¼ taza de melaza

¼ de taza de agua

1 ½ tazas de trocitos de chocolate mini

Glaseado de chocolate blanco

8 onzas de chocolate blanco sin gluten

4 cucharaditas de leche

½ cucharadita de extracto de vainilla pura

1) Precaliente el horno a 350 ° F/ 177°C. Generosamente rocíe un molde para bizcocho de 10 tazas con espray antiadherente.

2) En el tazón de la batidora con el accesorio de paleta, coloque el paquete de 1-2-3 Gluten Free[®] Deliriously Delicious Devil's Food Chocolate Cake Mix, azúcar, especias, crema agria, aceite, agua y melaza. Mezcle bien.

3) Mezcle los trocitos de chocolate a mano.

4) Vierta la mezcla en el molde preparado. Hornee durante aproximadamente 40-50 minutos. Los tiempos de hornear pueden variar por aparato. Un palillo insertado en el centro debe salir casi limpio.

5) Deje el pastel en el molde para reposar por 5 minutos. Luego, cuidadosamente invierta en un plato de servir. Deje que se enfríe completamente.

6) En tazón microondas, derrita el chocolate y leche junto en temperatura media. Revuelva. Repita según sea necesario, pero no recocina.

7) Agregue el extracto de vainilla. Extienda el glaseado a lo largo del pastel y deje que se endurezca antes de servir.

