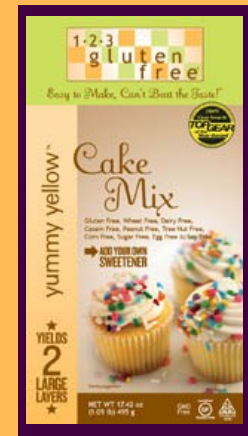


Tarta de whoopie



2 tazas menos 2 cucharaditas de 1-2-3
Gluten Free[®] Yummy Yellow Cake
Mix

½ taza de mantequilla o margarina sin
sal, ablandada

1 taza de azúcar morena

1 huevo grande, temperatura ambiente

1 cucharadita de extracto de vainilla pura

⅓ taza de cacao en polvo

1 taza de mantequilla

Relleno de la tarta de Whoopie

- 1) Precalienta el horno a 350 ° F/ 177° C. Rocíe el molde para la tarta de Whoopie con espray antiadherente o ponga papel de horno en una bandeja para hornear.
- 2) En un tazón de la batidora con el accesorio de la paleta, bata la mantequilla y el azúcar durante aproximadamente 3 minutos, hasta que liviana y esponjosa. Agregue el huevo y la vainilla. Mezcle bien.
- 3) En otro tazón, mezcle 1-2-3 Gluten Free[®] Yummy Yellow Cake Mix y cacao en polvo. Agregue la mitad de la mezcla de pastel/cacao al tazón y mezcle bien hasta que se incorpora con la mezcla de mantequilla. Raspe hacia abajo del tazón con una espátula. Añada el suero de leche. Mezcle y luego vierta el restante de la mezcla de pastel/cacao a la mezcla. Mezcle hasta que todos los ingredientes estén bien mezclados.
- 4) Si está usando un molde para la tarta, luego vierta 2 cucharadas de masa en cada cavidad y extienda la masa a los bordes. Si usa el papel de horno, luego use una cucharada de helado para cucharear la nada en el papel.
- 5) Hornee hasta que la parte superior del pastel cuando está tocado, se estira un poco (aproximadamente 8 minutos). Permite que los pasteles se enfríen en el molde durante al menos 1 minuto, antes de retirar la rejilla para enfriar por completo. Enfríe completamente antes de llenarlo.
- 6) Para rellenar, extienda el relleno en una torta y luego cubra con otro pastel hasta formar un emparedado.

Hace 12 tartas de Whoopie grandes (24 pastelitos – toma 2 pasteles para hacer cada tarta de Whoopie pequeña).

* Reserve el restante del paquete de 1-2-3 Gluten Free[®] Yummy Yellow Cake Mix para otro propósito. Ya que la mezcla no hay edulcorante añadido, se puede sustituirse en muchas recetas con éxito (sólo no olvide de omitir la levadura y sal (como que ya está en la mezcla) y añada el edulcorante).

