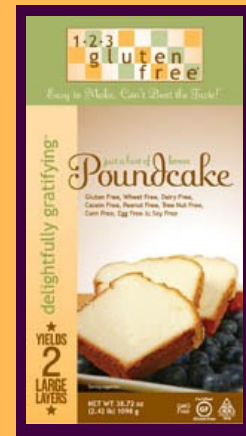


# Torta de ron



- 1 paquete 1-2-3 Gluten Free ® Delightfully Gratifying Poundcake Mix
- 5 huevos grandes, temperatura ambiente
- 1 ½ tazas de mantequilla, margarina o manteca, suavizado
- ¾ de taza de ron
- 1 taza de nueces picadas

- 1) Precaliente el horno a 325° F/160°C. Generosamente rocíe una bandeja para bizcocho de 12 tazas con espray antiadherente.
- 2) Vierta el paquete 1-2-3 Gluten Free ® Delightfully Gratifying Poundcake Mix en el tazón de la batidora con el accesorio de la paleta. Añada los huevos, mantequilla/margarina/manteca y mezcle. Añada ron y mezcle bien hasta que la masa se mezcla bien (unos 2 minutos, para ayudar a airear el pastel).
- 3) Esparza las nueces picadas a lo largo de la parte inferior de la bandeja. Vierta la mezcla en la bandeja para hornear engrasada.
- 4) Hornee durante 1 - 1 ¼ horas, hasta que al inserta un palillo en el centro salga limpio. Los tiempos de hornear pueden variar con diferentes aparatos.
- 5) Deje la torta en pan. Invierta en un plato de servir y deje que se enfríe completamente antes de servir.
- 6) Para hacer el glaseado, caliente una cacerola con fuego lento y derrita la mantequilla. Añada el azúcar y revuelva hasta que se disuelva. Quite de calor. Agregue el agua y ron y revuelva bien. Pique agujeros a lo largo del pastel con un palillo. Cuidadosamente cuchare el glaseado en el pastel.

