



Pasteles de caja tipo Bundt (Duncan Hines)

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocimiento: 50 minutos

Tiempo total: 1 hora

Porciones: Rosca redonda tipo bundt.

Cuando mis abuelos venían a pasar una temporada a la casa, siempre los esperaba con ansias para ver todas las sorpresas que nos habían traído «del otro lado». Las manzanas, el bacalao, el queso Velveeta, a veces hasta sandías deliciosas y por supuesto las cajas para pastel y los pudines para hacerlas tipo «Bundt» o como nosotros les decíamos «arregaldos».

En realidad esta receta no es invento de nadie en mi familia, era la receta que las mismas cajas traían en uno de los costados. Con el tiempo las quitaron, pero mi abuela tuvo a bien pasarlas a su recetario y es por eso que siempre las seguimos haciendo así.

Al agregar el pudín algo mágico sucede, claro que también se modifican otros ingredientes, pero estoy segura que es el pudín el que le confiere ese nivel de humedad tan especial. Me encanta prepararlas así, a quien lo come le da la impresión de estar disfrutando un pastel de los muy preparados (ya saben, con harina cernida y todo).

Es importante recalcar que yo solo lo he hecho con pudines Jell-O americanos y estos tienen que ser instantáneos y naturales (no light, no sin azúcar, no sin grasa), con todas las calorías y el azúcar que lleva la cajita de 96 gramos.

PASTEL DE CHOCOLATE

Ingredientes:

- 1 Caja de pastel Duncan Hines de chocolate (Devil's Food)
- 1 Pudín Jell-O INSTANTÁNEO sabor chocolate (96 gr)
- 4 Huevos
- 1 ¼ Taza de agua
- 1/2 Taza de aceite

PASTEL DE VAINILLA

Ingredientes:

- 1 Caja de pastel Duncan Hines de vainilla (Yellow)
- 1 Pudín Jell-O INSTANTÁNEO sabor vainilla (96 gr)
- 4 Huevos
- 1 Taza de agua



Pasteles de caja tipo Bundt (Duncan Hines)

- 1/3 Taza de aceite

GLASEADO DE LIMÓN

- 4 Cucharadas de azúcar glass.
- 1 Limón (solo su jugo).
- Si es necesario aguarar con leche.

Procedimiento:

Cernir la harina para pastel junto con el pudín. Seguir el mismo procedimiento indicado en la caja de pastel, para batir y para hornear.

Checar con palillo si ya está listo ya que puede tomarse unos 10 minutos más en el horno por lo húmedo de la masa.

¡BUEN PROVECHO!