

## Receta del Desafío de Leche Horneada **Pastel o Cupcakes**

La receta a continuación debe ser utilizada para el desafío. La receta puede hacerse en un solo pastel o en 24 cupcakes. Necesitará usar tanto leche líquida como leche en polvo. Por favor, llame a la oficina si tiene alguna pregunta.

### **Por favor, haga todo lo siguiente:**

- Use toda la masa según las instrucciones.
- Lleve todos los productos horneados al desafío.
- Asegúrese de que el producto horneado esté completamente cocido.
- NO corte el pastel, y NO cubra el producto horneado con glaseado antes de llegar a la clínica. Puede traer el glaseado para ponerlo en el pastel durante el desafío.

---

### **Necesitará:**

- 1 taza de leche líquida
- 2/3 taza de leche en polvo deshidratada (como la leche desnatada en polvo de Organic Valley)
- 1/3 taza de aceite vegetal
- 3 huevos grandes (o sustituto de huevo si su hijo/a tiene alergia al huevo)
- Mezcla para pastel amarilla de Duncan Hines (verifique para asegurarse de que no contenga otros alérgenos alimentarios de su hijo/a. Está bien usar otra mezcla de pastel si es necesario)



### **Tamaño del molde/Tiempo de horneado:**

- 24 cupcakes: 18-21 minutos, **O**
- Molde de 13 X 9 pulgadas: 32-35 minutos

1. **Preparación:** Precaliente el horno a 350°F para moldes de metal o vidrio, 325°F para moldes oscuros o recubiertos. Engrase y enharine los lados y el fondo de cada molde (o use moldes para hornear cupcakes).
2. **Mezclar:** Mezcle todos los ingredientes en un tazón grande a baja velocidad hasta que estén humedecidos (aproximadamente 30 segundos). Bata a velocidad media durante 2 minutos. Vierta la masa en los moldes y hornee inmediatamente.
3. **Hornear:** Hornee siguiendo las instrucciones anteriores. Agregue 3-5 minutos al tiempo de horneado para moldes oscuros o recubiertos. El pastel estará completamente horneado cuando un palillo insertado en el centro salga limpio. Deje enfriar en el molde sobre una rejilla durante 15 minutos. No corte el pastel.

LLEVE EL PASTEL ENTERO o TODOS LOS CUPCAKES

## **Receta del Desafío de Leche Horneada** **Pastel o Cupcakes**

Receta de Leche Horneada – puede usarse como alternativa a la receta de pastel Duncan Hines. Rinde 8 muffins; cada muffin contendrá aproximadamente 1/8 de taza de leche.

### **Necesitará:**

- 1 taza de leche de vaca
- 2 cucharadas (Cda) de aceite de canola
- 1 cucharadita (cdita) de extracto de vainilla
- 1 huevo (o sustituto de huevo)
- 1 y 1/4 tazas de harina (o sustituto sin gluten)
- 1/2 taza de azúcar
- 1/4 cucharadita (cdita) de sal
- 2 cucharaditas (cditas) de polvo de hornear

### **Preparación**

1. Precaliente el horno a 350°F.
2. Forre un molde para muffins con 8 cápsulas para muffins.

### **Mezclar**

3. Mezcle los ingredientes líquidos: leche, aceite de canola, extracto de vainilla y huevo (o sustituto de huevo). Reserve.
4. En un tazón separado, mezcle los ingredientes secos: harina, azúcar, sal y polvo de hornear.
5. Agregue los ingredientes secos a los ingredientes líquidos. Revuelva hasta combinar. Es normal que queden pequeños grumos.

### **Hornear**

6. Divida la masa de manera uniforme en las 8 cápsulas para muffins preparadas.
7. Hornee durante 25 minutos, o hasta que estén dorados y firmes al tacto, o hasta que un palillo insertado salga limpio.

\*Si no tiene un molde para muffins, esta receta se puede hacer en un molde para pastel de 8x8 o 9x9 pulgadas. El tiempo de horneado deberá ajustarse a 30-35 minutos.

**Recuerde:** Lleve toda la tanda de muffins/pastel a su cita para el desafío.