



## Receta del desafío del huevo al horno

### Pastel o pastelitos (cupcakes)

La receta a continuación debe usarse para el desafío. La receta se puede convertir en 1 pastel o 24 cupcakes. Llame a la oficina si tiene alguna pregunta.

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

- Use **3 huevos** en la masa completa.
- Use toda la masa según las instrucciones.
- Asegúrese de que el producto horneado esté completamente cocido.
- NO** congele el producto horneado antes de llegar a la clínica. Puede traer glaseado para poner en el pastel durante el desafío.
- NO** corte el pastel, traiga todos los productos horneados al desafío.

---

#### Necesitará:

- 1 taza de agua
- 1/2 taza de aceite vegetal
- 3 huevos grandes
- Mezcla para pastel amarillo Duncan Hines (verifique que esté libre de otros alérgenos alimentarios de su hijo(a). Está bien usar una mezcla para pastel diferente si es necesario)



#### Tamaño de la sartén / Tiempo de horneado:

- 24 cupcakes: 18-21 minutos, O
  - Sartén de 13 x 9 pulgadas: 32-35 minutos
1. **Preparación:** Precaliente el horno a 350 ° F para sartenes de metal o vidrio, 325 ° F para sartenes oscuras o recubiertas. Engrase los lados y el fondo de cada sartén. Enharine ligeramente. Use tazas para hornear para cupcakes.
  2. **Mezclar:** Mezcle todos los ingredientes en un tazón grande a baja velocidad hasta que se humedezcan (aproximadamente 30 segundos). Bate a velocidad media durante 2 minutos. Vierta la masa en moldes y hornee inmediatamente.
  3. **Hornear:** Hornee siguiendo las instrucciones dadas anteriormente. Agregue de 3 a 5 minutos al tiempo de horneado para moldes oscuros o con revestimiento antiadherente. El pastel está completamente horneado cuando el palillo insertado en el centro sale limpio. Deje enfriar en una sartén sobre una rejilla durante 15 minutos. No corte el pastel.

**Recuerde:** traiga todo el pastel / todos los cupcakes a la cita

## **Receta del desafío del huevo al horno**

### **Pastel o panecillos (muffins)**

Receta de huevo al horno: se puede usar como alternativa a la receta de mezcla para pastel de Duncan Hines.

Rinde 8 muffins; Cada muffin contendrá aproximadamente 1/8 de huevo

#### **Necesitará:**

1 taza de leche de vaca (o sustituto de la leche)

2 cucharadas (T) de aceite de canola

1 cucharadita (tsp) de extracto de vainilla

1 huevo

1 y 1/4 tazas de harina (o sustituto sin gluten)

1/2 taza de azúcar

1/4 cucharadita (tsp) de sal

2 cucharaditas (tsp) de levadura en polvo

#### **Preparación**

1. Precaliente el horno a 350 ° F.

2. Cubra un molde para muffins con 8 moldes para muffins.

#### **Mezclar**

3. Mezcle los ingredientes líquidos: leche, aceite de canola, extracto de vainilla y huevo. Ponga la mezcla a un lado.

4. En un recipiente aparte, mezcle los ingredientes secos: harina, azúcar, sal y levadura en polvo.

5. Agregue los ingredientes secos a los ingredientes líquidos. Revuelva hasta que se combinen. Pueden quedar algunos bultos pequeños.

#### **Hornear**

6. Divida la masa uniformemente en los 8 moldes para muffins preparados.

7. Hornee por 25 minutos, o hasta que estén doradas y firmes al tacto, o hasta que al insertar un palillo salga limpio.

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

**Recuerde:** traiga todo el lote de muffins / pastel a su cita de desafío