

## COFFEE CAKE

### Ingredientes para la masa:

- 2 tazas de harina de Hot Cakes
- 3 Huevos
- $\frac{3}{4}$  de taza de Azúcar
- $\frac{1}{2}$  cucharita de Vainilla
- $\frac{3}{4}$  de taza de Aceite Vegetal
- $\frac{3}{4}$  taza de Leche
- 1 cucharita de polvo de hornear

### Ingredientes para adorno:

- $\frac{3}{4}$  de taza de azúcar morena
- $\frac{1}{2}$  barra de mantequilla derretida
- $\frac{1}{2}$  taza de nuez molida
- 2 cucharitas de canela

### Preparación:

1. Se muele en la licuadora todos los ingredientes de la masa. Se vacía a molde rectangular de 22 por 33 cms y se mete al horno a 350<sup>a</sup> F ó 175°C por 30 minutos.
2. Mientras se hornea el pastel se mezclan los ingredientes del adorno.
3. Faltando 5 minutos para terminar el horneado del pastel se abre el horno y se le espolvorea el adorno y se continúa horneando por 5 minutos más.

### Notas:

El motivo por el que el adorno se le agrega casi al final al pastel es porque si se agrega desde el principio se va al fondo del pastel.