

Tómese un descanso con *coffee cake*



Recién salida del horno, esta torta con canela, pacanas y manzanas recibe gestos de admiración.

(NAPSMA)—Pocas cosas huelen mejor que una torta de manzanas y canela recién salida del horno, especialmente una que es húmeda y que nos hace agua la boca, con una rica cobertura de caramelo de pacanas trituradas. Puede dar calor a su corazón y suavizar su alma al mismo tiempo y es una gran delicia para el desayuno, a la media mañana o aún como picada para la tarde.

La receta está lista para hornear en minutos porque comienza con una deliciosa mezcla para tortas. Todo lo que usted tiene que hacer es batir un huevo, un poco de crema amarga, una manzana horneada trozada (como manzanas Granny Smith) y pacanas y usted está listo para ponerla en el horno. Incluso huele y sabe exquisita al día siguiente, si dura tanto tiempo. Su torta casera de café favorita puede estar al alcance de su mano-y a su familia le va a encantar.

Torta de Canela, Pacanas y Manzanas

1 paquete (21 oz) de mezcla para tortas Krusteaz Cinnamon Crumb Cake Mix (una bolsita con mezcla para tortas y otra con la cobertura de canela)

1 huevo

½ taza de crema amarga

½ taza de agua

1 manzana mediana, pelada y cortada (alrededor de una taza)

½ taza de pacanas trituradas

Precalentar el horno a 350°F. Ponga toda la mezcla para tortas, ¾ taza de la cobertura de canela, el huevo, la crema amarga y el agua en un contenedor mediano. Mezcle hasta que se humedezca. Agregue la manzana trozada. Disponga con una cuchara dentro de una bandeja para horno redonda levemente enmantecada de 9 pulgadas de diámetro. Rocíe la cobertura de canela restante sobre la mezcla. Cubra con las pacanas. Hornee 45 a 50 minutos o inserte un palillo para dientes y vea que esté limpio al sacarlo. Déjela enfriar unos 10 a 15 minutos antes de retirarla de la bandeja de horno. Sirve 12 porciones.