

Pan de Jengibre de Cerezas y Nueces

Makes: 60 servings

60 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Relleno de pastel de cereza	7 lb	1 lata
Extracto de vainilla		2 cdtas
Jengibre molido		1 cdta
Nueces pecanas u otras nueces picadas	1/2 lb	
Mezcla de torta de pan de jengibre	5 lb	1 paquete

Directions

1. Combine el relleno de pastel de cereza, vainilla y jengibre. Espárzalo uniformemente en una bandeja para hornear ligeramente engrasada de 26 x 18 x 1 pulgadas.
2. Espolvoréelo con las nueces.
3. Prepare la mezcla de pan de jengibre, según las instrucciones del paquete. Vierta la masa (7 libras y 8 onzas) sobre la mezcla de cereza.
4. Hornee en un horno precalentado a 375° F de 35 a 40 minutos, o hasta que este listo. Déjelo que se enfríe ligeramente en la bandeja antes de cortarlo. Sírvalo caliente con crema batida, si así lo desea.

Notes

Consejos para servir:

Sírvalo caliente con crema batida, si así lo desea.