

You Will Need



1 Pkg. Love & Magic™
Plant-Based Cake Mix



3/4 Cup
Oil



2 1/2 Cup Unsweetened
Plant-Based Milk

1

Preheat your oven to 350 degrees. Line your cupcake pan with paper cups or use a non-stick baking spray on your pans of choice. Empty the contents of your cake mix into a medium-sized bowl and whisk to combine.

Precaliente su horno a 350 grados. Cubra su molde para cupcakes con vasos de papel o use un aerosol para hornear antiadherente en los moldes que elija. Vacía el contenido de la mezcla para pastel en un tazón mediano y bate para combinar.

2

In a separate bowl, whisk together your **unsweetened** plant-based milk of choice with your oil of choice (we like vegetable oil, grapeseed oil, or melted vegan butter), then pour into your cake mix.

En un tazón aparte, mezcle la leche vegetal sin azúcar de su elección con el aceite de su elección (nos gusta el aceite vegetal, el aceite de semilla de uva o la mantequilla vegana derretida), entonces vierta en tu mezcla para pastel.

3

By hand with a whisk or spoon, simply stir together your combined ingredients for 20-30 seconds. That's it!

A mano con un batidor o una cuchara, simplemente mezcle los ingredientes combinados durante 20-30 segundos. ¡Eso es!

Do not consume raw batter. No coma la masa para pastel cruda.

Pan Size	Cupcakes (Makes 24) Magdalenas (Hace 24)	Two 8" Rounds Dos rondas de 8"	9x13" Pan 9x13" Bandeja
Bake Time	14-18 Minutes 14-18 minutos	24-28 Minutes 24-28 minutos	25-30 Minutes 25-30 Minutos



For Best Results: use unsweetened soy, almond, or oat milk along with melted vegan butter.

Para Obtener Mejores Resultados: Usa una leche vegetal sin azuca con más proteína (por ejemplo la leche de soj, de almendras, o de avena), y la mantequilla vegana derretida.