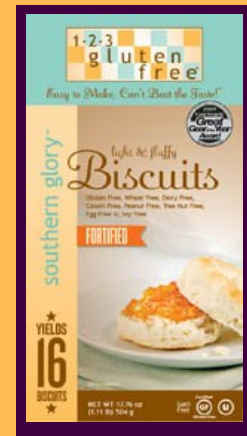


# Bollos con salchicha



- 1 paquete 1-2-3 Gluten Free<sup>®</sup> Southern Glory Biscuit Mix
- $\frac{2}{3}$  libras de salchicha a granel (cruda)
- 6 onzas de queso cheddar y fuerte, rallado
- 1 taza de agua

- 1) Precaliente el horno a 400°F/ 200°C.
- 2) Mezcle los tres primeros ingredientes a mano. Agregue el agua, un poco a la vez, sin dejar de mezclar.
- 3) Ruede en bolas y coloque en la bandeja para hornear galletas. (Para facilitar la limpieza, ponga papel de aluminio en la bandeja).
- 4) Hornee durante 15 minutos o hasta que esté cocida, la salchicha. Los tiempos de cocción pueden variar con diferentes aparatos.

*Gracias a Jeanne P. de Atlanta, GA por enviar esta receta.*

