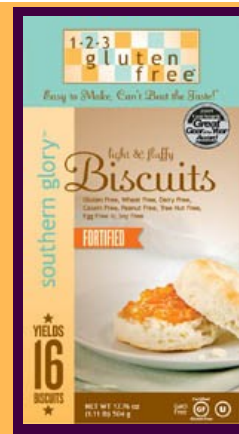


# Bollos

## con suero de leche (y bollos no lácteo)



1 paquete 1-2-3 Gluten Free ® Southern Glory Biscuit Mix

6 cucharadas mantequilla sin sal o margarina sin sal (o grasa no láctea), muy frío, cortado en trozos

1-1½ taza mantequilla (para bollos no lácteo, reemplace el suero de leche con suero de leche casero sin leche -- ver debajo)

- 1) Precaliente el horno a 375 ° F/ 190 °C. Forre una bandeja para hornear con papel de horno.
- 2) Coloque la mezcla en el procesador de alimentos (si no tiene un procesador de alimentos, se puede utilizar un mezclador con el accesorio de paleta). Añada la mantequilla y el pulso hasta que la mezcla se asemeja a una maicena gruesa. Añada 1 taza de mantequilla (o sustituto de suero de leche). Mezcle hasta que la masa comience a incorporar en una bola. Agregue más mantequilla si es necesario.
- 3) Con la mano, estire los bollos en bolitas o estire la masa y corte redondos con el cortador de la galleta y ponga en la bandeja para el horno, dejando ¼ " entre ellos.
- 4) Hornee por 20 minutos o hasta que doren. Los tiempos de hornear pueden variar con aparatos diferentes.
- 5) Para hacer tu propio "suero de leche": añada 1 cucharadita de jugo de limón fresca o agregue 1 cucharadita de vinagre de sidra para cada ⅓ taza leche caliente de sustitución. Para esta receta, necesitará 1⅓ taza de un sustituto de leche y 4 cucharaditas de jugo de limón o vinagre de sidra. Deje sentado hasta que espese y refresque (25 minutos). Luego use como lo haría con suero de leche.

