

Galletas chocolates con pepitas de chocolate



- 1 paquete 1-2-3 Gluten Free ® Chewy Chipless Scrumdelicious Cookie Mix
- 2 barras de mantequilla sin sal, margarina o manteca, suavizado, pero no la temperatura ambiente

- 2 huevos grandes, temperatura ambiente.
- 1/3 taza de cacao
- 1 cucharadita de agua
- 2 tazas de pepitas de chocolate semidulce

1) Utilizando un mezclador, mezcle la mantequilla/margarina/manteca en el mezclador durante 3 minutos. Agregue 1/2 taza de 1-2-3 Gluten Free ® Chewy Chipless Scrumdelicious Cookie Mix. Mezcle. Agregue los huevos. Bata hasta que se incorporen bien. Añada el resto de la mezcla, la 1/3 taza de cacao y 1 cucharadita de agua. Mezcle hasta que se incorporen bien y forma una masa. Agregue las pepitas y mezclen a mano.

2) Divida la masa en mitad y envuelva en film de plástico. Refrigere hasta que esté firme, al menos de una hora, o hasta 2 días (o bolsa de doble envoltura y ponga en el congelador y congelan hasta un mes).

3) Precaliente el horno a 375 °F/ 190°C. Ponga la masa encima un Silpat ® o el papel de horno en una bandeja para hornear. Hornee por 6-8 minutos (o hasta 11 minutos para galletas grandes), hasta que los bordes estén dorados/marrones y las galletas son muy ligeramente uniformemente dorados. Los tiempos de hornear pueden variar con diferentes aparatos.

4) Deje las galletas a reposar en la bandeja para hornear durante 1 minuto. Con la espátula, transfiera las galletas a una rejilla para enfriar.

