

# Galletas del cielo con chocolate y caramelo tostado



1 paquete 1-2-3 Gluten Free<sup>®</sup> Chewy Chipless Scrumdelicious Cookie Mix

2 barras de mantequilla sin sal, blanda, pero no la temperatura ambiente

2 huevos grandes, temperatura ambiente.

½ cucharadita de agua

1½ taza de pepitas de chocolate semidulce

¾ taza trocitos de caramelo

1 taza de avellanas picadas

1 taza de nueces picadas de su elección (opcional)

1) Usando un mezclador, mezcle la mantequilla como una crema, en la batidora durante 3 minutos. Agregue ½ taza de 1-2-3 Gluten Free<sup>®</sup> Chewy Chipless Scrumdelicious Cookie Mix. Mezcle. Agregue los huevos. Bata hasta que se incorporen bien. Añada el resto de la mezcla de 1-2-3 Gluten Free<sup>®</sup> Chewy Chipless Scrumdelicious Cookie Mix y ½ cucharadita de agua. Mezcle hasta que se incorporen bien y forman una masa. Añada las pepitas, trozos de caramelo, nueces 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 de un Silpat<sup>®</sup> 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 que las galletas descansen en el horno durante 1 minuto. Con la espátula, transfiera las galletas a una rejilla para enfriar.

