

Galletas con crema de cacahuete



- 1 paquete 1-2-3 Gluten Free[®] Chewy Chipless Scrumdelicious Cookie Mix
- 1 taza de crema de cacahuete (más crujiente) (no use lo más natural, ni sin azúcar)
- 1 barra de mantequilla sin sal, ablandada
- 2 huevos, temperatura ambiente

- 1) Precaliente el horno a 375 °F/ 190°C. Prepare 2 moldes para galletas con papel de horno o Silpat[®].
 - 2) Ponga la crema de cacahuete y mantequilla en el tazón de la batidora con el accesorio de la paleta. Bata hasta bien mezclado. Añada aproximadamente ½ taza de 1-2-3 Gluten Free[®] Chewy Chipless Scrumdelicious Cookie Mix y mezcle hasta que quede bien mezclado.
 - 3) Añada el resto de 1-2-3 Gluten Free[®] Chewy Chipless Scrumdelicious Cookie Mix y 2 huevos. Mezcle hasta que quede bien mezclado.
 - 4) Utilizando la cucharilla, saque la masa para cada galleta. Ruede en una bola y luego coloque en la bandeja para hornear galletas.
 - 5) Con un tenedor, presione entrecruzadas en las galletas. Repita para toda la masa.
 - 6) Hornee durante aproximadamente 8 minutos o hasta que las galletas estén ligeramente doradas. Los tiempos de hornear pueden variar con diferentes aparatos.
 - 7) Enfríe las galletas durante aproximadamente 3 minutos, luego retire las galletas con la espátula así que se enfríe completamente en el tablero de madera o en las rejillas.
- Una vez que las galletas han enfriado completamente, ponga las galletas en un recipiente hermético.

