

Galletas con dulce de manteca y azúcar y pacanas



1 paquete 1-2-3 Gluten Free[®] Chewy Chipless Scrumdelicious Cookie Mix
2 barras de mantequilla sin sal, blanda, pero no la temperatura ambiente
2 huevos, temperatura ambiente

½ cucharadita de agua
1½ taza de pepitas de chocolate semidulce
½ taza de pepitas de caramelo (sin gluten)
½ taza de coco rallado
¾ taza picada nueces

1) Usando un mezclador, mezcle la mantequilla en la batidora durante 3 minutos. Agregue ½ 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 1-2-3 Gluten Free[®] Chewy Chipless Scrumdelicious Cookie Mix y ½ cucharadita de agua. Mezcle hasta que se incorporen bien y forma una masa. Añada ambos tipos de pepitas, coco y las 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 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 que las galletas descansen en la bandeja durante 1 minuto. Con la espátula, transfiera las galletas a una rejilla para enfriar.

Gracias a Betsy L. de Atlanta, GA por esta sugerencia.



www.123glutenfree.com

© 1-2-3 Gluten Free, Inc., 2009