

Galletas con pepitas de chocolate (sin huevo)



- 1 paquete de 1-2-3 Gluten Free[®] Chewy Chipless Scrumdelicious Cookie Mix
- 2 barras de mantequilla sin sal, margarina sin sal ablandada o manteca
- 2 cucharadas de linaza + 6 cucharadas de agua tibia *
- 1 cucharadita de extracto de vainilla pura
- 2 tazas de pepitas de chocolate

- 1) Precaliente el horno a 375 ° F/ 190°C. Prepare 2 moldes para galletas con papel de horno o Silpat[®].
- 2) En un tazón pequeño, mezcle el agua y la linaza y deje a un lado. Ponga la mantequilla/ margarina/manteca en el tazón de la batidora con el accesorio de la paleta. Bata hasta que quede 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) Agregue la mezcla de agua y linaza, vainilla y el resto de 1-2-3 Gluten Free[®] Chewy Chipless Scrumdelicious Cookie Mix. Mezcle hasta que quede bien mezclado.
- 4) Con una espátula, doble en los trocitos de chocolate
- 5) Utilizando la cucharilla, saque la masa para cada galleta y colóquela en la bandeja para hornear las galletas.
- 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 en la bandeja durante aproximadamente 3 minutos, luego retire las galletas con la espátula para enfriarlas completamente en el tablero de madera o en rejillas.
- 8) Una vez que las galletas han enfriado completamente, ponga las galletas en un recipiente hermético.

* Se puede usar sustitutos de huevo comercial con este producto

