

Galletas con pepitas de chocolate y cerezas



1 paquete de 1-2-3 Gluten Free[®] 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
2 tazas de trocitos de chocolate amargo o semidulce, sin gluten
1½ tazas de cerezas desecadas

- 1) Utilizando un mezclador, mezcle la mantequilla en el mezclador 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 la mezcla y ½ cucharadita de agua. Mezcle hasta que se incorporen bien y forma una masa. Agregue las pepitas y las cerezas 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.
- 5) Ponga las galletas en un recipiente hermético.

