

Galletas con trocitos de chocolate y menta



- 1 paquete 1-2-3 Gluten Free[®] Chewy Chipless Scrumdelicious Cookie Mix
- 2 barras de mantequilla sin sal, margarina o manteca, suavizado, pero no la temperatura del ambiente
- 2 huevos grandes, temperatura ambiente.

- 1 cucharadita de extracto de menta
- 12 gotas de colorante verde
- 1 taza crema de menta/ trocitos de chocolate menta
- 1 taza de trocitos de chocolate semidulce

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[®] Chewy Chipless Scrumdelicious Cookie Mix. Mezcle. Agregue los huevos. Bata hasta que se incorporen bien. Añada el resto de la mezcla, extracto de menta y colorante. Mezcle hasta que se incorporen bien y forma una masa. Añada los trocitos a mano.

2) Divida la masa en mitad y envuelva en plástico. Refrigere hasta que esté firme, en 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 cucharadas de masa en un Silpat[®] o el papel de horno en una bandeja para hornear para galletas. Hornee por 6-8 minutos (o hasta 11 minutos para galletas grandes), hasta que los bordes estén dorados y las galletas estén uniformemente muy ligeramente doradas. 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.

5) Póngalas en un recipiente hermético (hasta 1 semana) o congélelas (hasta 1 mes).

