

# Galletas de 'Black Forest'



1 paquete de 1-2-3 Gluten Free® Chewy Chipless Scrumdelicious Cookie Mix

2 barras de mantequilla sin sal, margarina sin sal o manteca, suavizado, pero no la temperatura del ambiente

2 huevos grandes, temperatura ambiente.

1/3 taza de cacao

1 cucharadita de agua

2 tazas de trocitos de chocolate amargo

1 1/2 tazas de cerezas desecadas

1) Utilizando un mezclador, mezcle la mantequilla/la margarina/la manteca en el mezclador durante 3 minutos. Agregue 1/2 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, el cacao y 1/2 cucharadita de agua. Mezcle hasta que se incorporen bien y forma una masa. Agregue los trocitos de chocolate 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.

