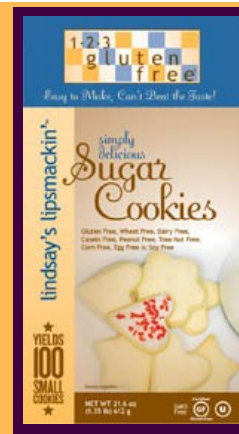


# Galletas de arándanos y pacanas



- 1 paquete de 1-2-3 Gluten Free ® Lindsay's Lipsmackin' Roll-out & Cut Sugar Cookies
- 2 barras de mantequilla sin sal o margarina sin sal
- 4 cucharadas de agua

## El relleno:

- 4 huevos grandes, temperatura ambiente
- 1 taza de jarabe de maíz (cualquier tipo -claro/oscuro- funcionará)
- 3 cucharadas mantequilla sin sal o margarina sin sal, derretida

- 1) Precaliente el horno a 350 ° F. Rocíe una bandeja para hornear de 9 x 13 pulgadas con spray antiadherente.
- 2) En el tazón de la batidora con el accesorio de paleta, coloque la mezcla de 1-2-3 Gluten Free ® Lindsay's Lipsmackin' Roll-out & Cut Sugar Cookies, mantequilla o margarina y el agua. Se mezclen bien. Extienda la masa en la bandeja. Hornee hasta que estén ligeramente doradas, aproximadamente 20-25 minutos.
- 3) Mientras que la corteza está horneando, prepare el relleno. En un tazón de la batidora con el accesorio de paleta (o en un tazón grande y usando un batidor), bata los huevos, jarabe de maíz y mantequilla/margarina hasta que estén bien mezclados. Agregue arándanos y nueces. Inmediatamente vierta sobre la corteza caliente. Esparza uniformemente.
- 4) Hornee por 25-30 minutos o hasta que cuaje. Enfríe completamente. Corte en cuadrados. Sirva.

