

Galletas de avena con pasas



- 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, temperatura ambiente

- ½ cucharadita de agua
- ¼ cucharadita de nuez moscada molida
- ½ taza de puré de manzana sin azúcar
- 2½ tazas de avena rodada (sin gluten)
- 1½ tazas de pasas (opcional)

1) Precaliente el horno a 350 ° F/ 177°C.

2) Usando un mezclador, mantequilla 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. Batir hasta que se incorporen bien. Añada el resto de la mezcla, nuez moscada, agua y puré de manzana. Bata hasta que se incorporen bien

3) Agregue la avena rodada y pasas y pase a mano.

4) Ponga cucharadas de masa en un Silpat[®] o el papel de horno en una bandeja para hornear. Hornee por 10-12 minutos, hasta que los bordes estén dorados y las galletas estén uniformemente muy ligeramente doradas. Los tiempos de hornear pueden variar con diferentes aparatos.

5) Deje que las galletas descansen en el horno durante 1 minuto. Con la espátula, transfiera las galletas a una rejilla para enfriar.

Glaseado (opcional)

- 2 tazas azúcar
- ¼ taza de mantequilla sin sal, ablandada
- 1 cucharadita de extracto de vainilla pura
- Jugo de naranja 3 cucharadas

1. Agregue todos los ingredientes en el tazón de la batidora con una paleta. Mezcle y luego bata en alta hasta suave y cremosa.

2. Se enfríe las galletas. Hace aproximadamente 40 galletas. Las galletas deben estar en un recipiente hermético y se pueden ponerlas en el congelador (incluso después de haber glaseado).

