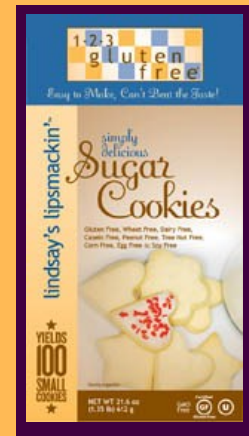


# Galletas de azúcar y bizcochuelo con frutillas



1 paquete de 1-2-3 Gluten Free<sup>®</sup> Lindsay's Lipsmackin' Roll-out & Cut Sugar Cookies

2 tazas de fresas mondados y picada

1 cucharadita de jugo de limón

6 cucharadas de mantequilla sin sal, cortada en trocitos (frío, no temperatura ambiente)

$\frac{2}{3}$  taza de crema batida pesada

Azúcar para hornear

1) Precaliente el horno a 375 ° F/ 190°C. Ponga las fresas en un tazón. Vierta el jugo de limón y mezcle cuidadosamente.

2) En el recipiente del procesador de alimentos, coloque el paquete de 1-2-3 Gluten Free<sup>®</sup> Lindsay's Lipsmackin' Roll-out & Cut Sugar Cookies. Añada la mantequilla y mezcle. Añada la crema. Mezcle. Saque la masa del procesador y colóquelo en un recipiente con fresas y cuidadosamente, con una cuchara, mezcle de fresas en masa.

3) Utilizando una cucharada, ponga la masa como galletas en la bandeja para hornear con una hoja de silicona para hornear o papel de horno. Póngalas de espacio uniformemente aparte. Espolvoree con azúcar. Hornee hasta que estén doradas, aproximadamente 23 minutos. Transfiera cuidadosamente a la rejilla metálica y enfríe. Las galletas son mejores cuando sirva inmediatamente o en un día. ¡Disfrute!

