

Galletas de calabaza



1 paquete de 1-2-3 Gluten Free[®] Chewy Chipless Scrumdelicious Cookie Mix
1 taza de mantequilla sin sal, ablandada
2 huevos grandes
1 taza de calabaza enlatada
1/3 taza de harina de arroz dulce
1 cucharadita canela molida

1/2 cucharadita de jengibre molido
1/4 cucharadita de especia de calabaza
1/4 cucharadita de nuez moscada
1/4 cucharadita de clavos molidos
2 tazas de pasas (opcional)
1 taza de nueces (opcional)

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

2) Con un mezclador con un accesorio de paleta, mezcle la mantequilla durante aproximadamente 1 minuto. Añada aproximadamente 1 taza de 1-2-3 Gluten Free[®] Chewy Chipless Scrumdelicious Cookie Mix. Bata hasta que la mezcla esté liviano en textura e esponjoso, aproximadamente 2-3 minutos.

3) Añada los huevos, uno a uno, batiendo después de cada adición. Agregue el puré de calabaza y mezcle bien.

4) Añada el restante de 1-2-3 Gluten Free[®] Chewy Chipless Scrumdelicious Cookie Mix, harina de arroz dulce, y especias. Mezclen bien. Después de haber incorporado todos los ingredientes bien, aumente la velocidad de la batidora y mezcle en alta durante 1 minuto.

5) Agregue las pasas y las nueces a mano, si se agregan.

6) Refrigere la masa durante 15 minutos

7) Saque la masa por cucharaditas sobre un Silpat[®] o la bandeja para hornear con papel de horno.

8) Hornee durante 10-15 minutos o hasta que las galletas estén doradas alrededor de los bordes y ligeramente doradas. Los tiempos de hornear pueden variar con aparatos diferentes.

9) Después de retirar las galletas del horno, deje que las galletas reposen durante 1 minuto. Luego, usando una espátula, retire las galletas con cuidado para que se enfríe en rejillas.

Glaseado:

2 tazas de azúcar
1/4 taza de mantequilla sin sal, ablandada
1 cucharadita de extracto de vainilla pura
3 cucharadas de jugo de naranja

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 puede ponerlas en el congelador (incluso después de haber glaseado).

