

Galletas de jengibre



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

2 cucharaditas de canela molida

2 cucharaditas de jengibre molido

½ cucharadita de clavos molidos

½ taza (1 barra) mantequilla/margarina/manteca sin sal, suavizado

¼ taza de melaza

1 huevo grande, temperatura ambiente

1) Precaliente el horno a 350 °F/ 177°C. Vierta 1 paquete de 1-2-3 Gluten Free ® Chewy Chipless Scrumdelicious Cookie Mix en el recipiente. Reserve ½ taza de la mezcla. A la mezcla restante, añada la canela, el jengibre y el clavo y se mezclen.

2) En el recipiente de una batidora con el accesorio paleta, bata la mantequilla, ½ taza de 1-2-3 Gluten Free ® Chewy Chipless Scrumdelicious Cookie Mix y la melaza en medio velocidad hasta una textura liviana y esponjosa, aproximadamente 5 minutos.

3) Bata el huevo hasta que combine los ingredientes completamente. Raspe el tazón con una espátula de goma o silicona.

4) Con la batidora a velocidad baja, agregue lentamente la mezcla de especias hasta que se mezclen. Es probable que la masa sea muy grumoso (y parezca seco). Con la mano, haga la masa en dos bolas.

5) Coloque un hoja de film de plástico en su encimera. Coloque una bola en la envoltura de plástico. Ponga una segunda pieza de plástico en la parte superior y usando un rodillo de amasar, extienda la masa a aproximadamente ⅛ " de ancho. Retire la capa superior de la envoltura de plástico y corte las galletas con un cortador de galletas. Cuidadosamente transfiera los recortes de las galletas a un Silpat ® (o rocíe el papel de horno con spray antiadherente si no tiene un Silpat). Espacie las galletas aproximadamente 2 " aparte. Recoja y tire los restos.

6) Hornee hasta que los bordes son de oro/marrón, 10-12 minutos. Deje enfriar las galletas en la bandeja para hornear durante 1 minuto antes de transferir las galletas a una rejilla para enfriar.

7) Hace aproximadamente 18 de 4 " pan de jengibre. Ponga las galletas en un recipiente hermético para 4 días.

