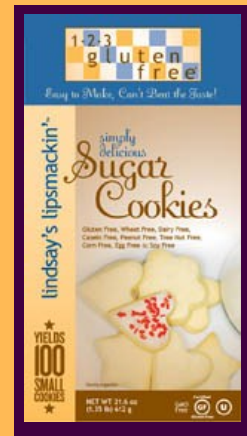


Galletas de limón y semilla de amapola



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

1 taza de mantequilla sin sal, margarina sin sal o manteca, temperatura ambiente

1 huevo + 1 yema de huevo grande, temperatura ambiente

1 cucharada de semillas de amapola

1 cucharada rallada de limón

2 cucharaditas de extracto de limón

1) Usando el mezclador con el accesorio de paleta, mezcle la mantequilla/margarina/manteca en el mezclador para 3 minutos.

2) Agregue ½ taza de 1-2-3 Gluten Free ® Lindsay's Lipsmackin' Roll-out & Cut Sugar Cookies. Mezcle. Agregue el huevo y la yema de huevo. Bata hasta que se incorporen bien. Añada la ralladura de limón, extracto de limón, semillas de amapola y el resto de la mezcla. Bata hasta que esté bien incorporado y forma una masa.

3) Divida la masa en mitad y envuelva en film de plástico. Refrigere hasta que esté firme, al menos de una hora, o hasta 2 días (o doble envoltura, ponga en bolsa de congelador y congelar un mes).

4) Precaliente el horno a 375 ° F/ 190°C.

5) Ligeramente rocíe fécula de patata en el lugar donde trabaja con (si no tiene la fécula de patata, se puede sustituir almidón de tapioca o maíz). Utilice poco de harina como sea posible. Estire la masa con un papel de horno en la parte superior. Asegúrese de que las galletas no se peguen al encimera o tienes problemas para sacar las galletas. Corte formas tan cerca como sea posible. Ponga las galletas de recorte en el Silpat ® o en la bandeja para hornear. Use la masa no usado y repita este proceso.

6) Hornee por 6-8 minutos, o hasta que se doren uniformemente. Los tiempos de hornear pueden variar con diferentes aparatos.

7) Utilizando la espátula, transfiera las galletas a una rejilla para enfriar. Enfríelas completamente antes de glasear o poner decoración.

8) Póngalas en un recipiente hermético o envuélvalas bien y congéelas. Hace aproximadamente 40 grandes galletas o 100 galletas pequeñas.

