

# Galletas de molinete blanco y negro



1 paquete de 1-2-3 Gluten Free ® Lindsay's Lipsmackin' Roll-out & Cut Sugar Cookies, masa preparada según las instrucciones del paquete

¼ de taza de cacao proceso en holandés

- 1) Prepare 1 paquete de 1-2-3 Gluten Free ® Lindsay's Lipsmackin' Roll-out & Cut Sugar Cookies según las instrucciones del paquete: (esto puede ser hecho sin huevo también).
- 2) Divida la masa en la mitad. La mitad de la masa envuelva en film de plástico, forme un disco grande y refrigere.
- 3) A la otra mitad de la masa en un tazón de la batidora con el accesorio de paleta, agregue el cacao. Se mezclen bien. Envuelva la mitad de la masa chocolate en plástico, formen un disco grande y refrigere.
- 4) Coloque dos hojas de film plástico en tu encimera formando un rectángulo grande. Ruede un disco de masa en un rectángulo grande. En otra hoja de plástico, estire el segundo disco de masa en un rectángulo grande. Ponga con cuidado el segundo rectángulo de masa encima del primero. Con la hoja de plástico que está en el primer rectángulo como ayuda, ruede cuidadosamente el rectángulo como un trunco apretado. Envuelva en plástico y refrigere para por lo menos 1 hora o hasta 2 días.
- 5) Precaliente el horno a 375 ° F/ 190°C.
- 6) Saque el trunco del refrigerador. Usando un cuchillo afilado mientras que la masa esté dura, corte el trunco en galletas. Coloque las galletas en la bandeja para hornear con Silpat ®. Hornee por unos 12 minutos, hasta que estén ligeramente dorados. Los tiempos de hornear pueden variar con diferentes aparatos. Enfríe en la bandeja durante 2-3 minutos. Luego, usando una espátula, transfiera las galletas a un rejilla para enfriar. Enfríe completamente antes de guardarla.
- 7) Ponga las galletas en un recipiente hermético (hasta 2 semanas) o envuélvalas bien y congélelas.

