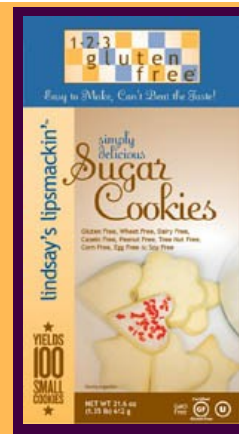


Galletas 'Snickerdoodles'



- 1 paquete de 1-2-3 Gluten Free ® Lindsay's Lipsmackin' Roll-out & Cut Sugar Cookies
- 1 taza mantequilla sin sal /margarina sin sal/manteca, suavizado
- 1 huevo + 1 yema de huevo grande, temperatura ambiente
- 4 cucharadas de azúcar
- 1 + ½ cucharadita de canela

1. Usando un mezclador con el accesorio de paleta, mezcla la mantequilla, como una crema, en el mezclador durante 3 minutos. 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 el resto de la mezcla y bata hasta que se incorporen bien y forma una masa.
2. Divida la masa en mitad y envuelva en film de plástico. Refrigere durante una hora.
3. En un recipiente aparte, mezcle 4 cucharadas de azúcar y 1 + ½ cucharadita de canela.
4. Divida la masa en bolas (esto es más rápido utilizando una pequeña cucharada de helado, pero puede hacerlo fácilmente con la mano) y ruede bolas en la mezcla de canela azúcar para cubrir.
5. Coloque bolas de galletas en una bandeja con papel de horno, 2 " aparte.
6. Hornee por 10-11 minutos, hasta que los bordes estén ligeramente dorados.
7. Retire la rejilla para enfriar. ¡ Disfrute!

