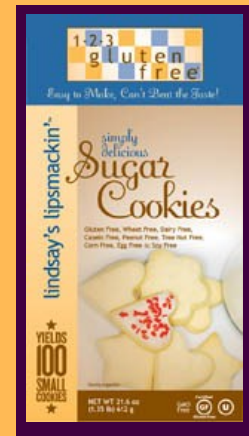


Hammentashen



1 paquete de 1-2-3 Gluten Free[®] Lindsay's Lipsmackin' Roll-out & Cut Sugar Cookies
2 barras de mantequilla sin sal, temperatura ambiente
1 huevo grande, temperatura ambiente

2 cucharadas de jugo de naranja
Patatas o harina de almidón de tapioca para la masa
1 lata de relleno de su elección

1) Con un mezclador con el accesorio de paleta, mezcle la mantequilla, como una crema, en el mezclador durante 3 minutos. Añada en ½ taza de 1-2-3 Gluten Free[®] Lindsay's Lipsmackin' Roll-out & Cut Sugar Cookies. Mezcle. Añada el huevo. Bata hasta que se incorporen bien. Añada el resto de la mezcla y jugo de naranja y mezcle hasta que se incorporen bien y forma una masa.

2) 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 bolsa de doble envoltura y ponga en el congelador y congelan hasta un mes).

3) Precaliente el horno a 375 ° F/ 190°C. Rocíe su área de trabajo con almidón de patatas o harina de tapioca (si no tiene tampoco, se puede sustituir la fécula de maíz). Esto es una masa pegajosa por lo que tendrá a ser generosos con su harina. Estire la masa con papel de horno en la parte superior. Asegúrese de que la masa no se pega a encimera o tiene problemas para sacar las galletas. Corte círculos. Coloque las galletas de recorte en Silpat[®] o en una bandeja para hornear. Use la masa no usado y repetir este proceso.

4) Ponga algún relleno en medio del círculo. Luego, apriete las galletas para hacer triángulos. Asegúrese de que el masa está sellado para que el relleno no escape hacia fuera durante el horneado.

5) Hornee por aproximadamente 8 minutos, hasta que se doren uniformemente. Los tiempos de hornear pueden variar con diferentes aparatos. Enfríe en la bandeja durante 2-3 minutos. Luego, usando la espátula, transfiera las galletas a una tabla de madera. Enfríe completamente antes de guardarlas.

6) Ponga las galletas en un recipiente hermético (hasta 2 semanas) o envuélvalas bien y congélelas. Hace 40 galletas.

