

Hommentashen



4 tazas de 1-2-3 Gluten Free[®] Olivia's Outstanding Multi-Purpose Fortified Flour Mix

½ taza de mantequilla sin sal o manteca, temperatura ambiente

1 taza de azúcar

2½ cucharaditas polvo de hornear

1 cucharadita escasa de sal

2 cucharadas de miel

3 huevos grandes, temperatura ambiente

¼ taza de jugo de naranja (sin azúcar añadido)

1 cucharadita de vainilla

Relleno de elección (usamos la marca de Solo[®])

1) Precaliente el horno a 350 ° F / 177° C.

2) En un tazón de la batidora con el accesorio de la paleta, mezcle la mantequilla/manteca. Añada azúcar, huevos, miel, zumo de naranja y la vainilla. Mezcle bien. Agregue el polvo de hornear, la sal y la harina y mezcle. Refrigerar la masa durante unos 10 minutos.

3) Cubra la superficie de trabajo con film de plástico. Ponga la masa en la hoja de plástico y utilice otra pieza de plástico en la parte superior. Estire la masa con rodillo de amasar.

4) Usando el cortador de la galleta o taza, corte círculos.

5) Coloque aproximadamente 1 cucharada de relleno en el centro de cada círculo. Doble hacia arriba a los lados para hacer triángulos.

6) Coloque las galletas en una bandeja para hornear que tiene hoja de silicona (o papel de horno). (No necesite engrasar la bandeja para hornear). Hornee durante aproximadamente 20 minutos, hasta que los bordes comiencen a parecer marrón.

7) Enfríe en una rejilla. Enfríe completamente antes de comer porque los rellenos calientes pueden quemar.

Hace unos 32 galletas grandes.

