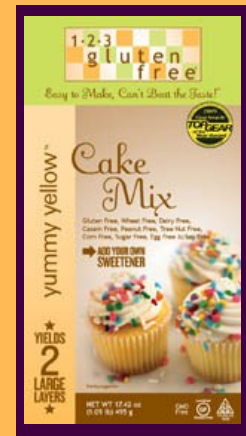


Hommentashen



- 1 paquete de 1-2-3 Gluten Free[®] Yummy Yellow Cake Mix
- ¼ taza harina de arroz dulce
- 6 cucharadas mantequilla sin sal o manteca, suavizado
- ¾ taza de azúcar
- 1½ cucharadas de miel
- 2 huevos, temperatura ambiente
- ½ cucharadita de extracto de vainilla
- 3 cucharadas de jugo de naranja
- Rellenos de elección (usamos rellenos de marca Solo[®])

1) Precalienta el horno a 350 ° F/ 177° C. Ponga el papel de horno en una bandeja para galletas o de silicona.

2) En un tazón de la batidora con el accesorio de la paleta, mezcle la mantequilla o la manteca. Añada el azúcar, huevos, miel, jugo de naranja y la vainilla. Mezcle bien. Añada 1 paquete de 1-2-3 Gluten Free[®] Yummy Yellow Cake Mix y harina de arroz dulce hasta que se mezclen.

3) Estire la masa para galletas y corte en círculos. Agregue el relleno y doble en triángulos. Hornee en la bandeja para galletas durante aproximadamente 20 minutos, hasta que los bordes estén dorados. Enfríe completamente antes de comer.

