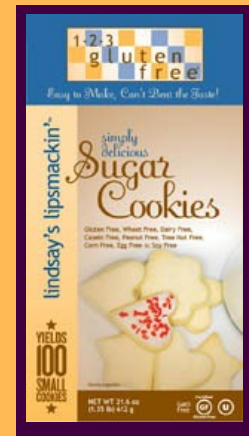


Los cuadrados de limón



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

4 huevos

½ taza de azúcar

4 cucharadas de harina de tapioca

Ralladura de 1 limón, finamente rallado

¾ taza de jugo de limón

⅛ cucharadita de sal

¼ cucharadita de extracto de limón

Espolvoreado de azúcar en polvo (glas)

1) Preparar la masa de 1 paquete 1-2-3 Gluten Free ® Lindsay's Lipsmackin' Roll-out & Cut Sugar Cookies.

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

3) Prepare una bandeja para hornear de 9 "x 13" con papel de aluminio. Extienda la masa para galletas en la bandeja uniformemente. Refrigere por ½ hora. Hornee la masa para galletas durante 15-20 minutos, hasta que se doren.

4) En el tazón de la batidora con el accesorio de paleta, mezcle los huevos, azúcar, harina de tapioca, ralladura de limón, jugo de limón, sal y extracto de limón. Mezcle bien.

5) Retire la bandeja del horno. Vierta la mezcla de jugo de limón en la masa para galletas.

6) Reduzca la temperatura del horno a 325° F/160°C. Hornee por 20 minutos, hasta que el relleno se sienta firme cuando se toca.

7) Enfríe durante 30 minutos. Usando el papel de horno, cuidadosamente desmolde y enfríe completamente.

Espolvoree con azúcar glas. Corte y sirva.

