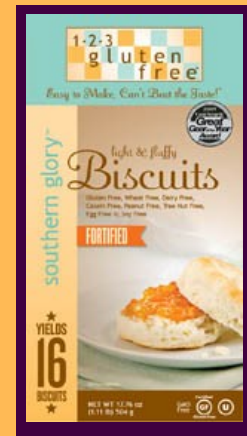


# Otra versión de los Bollos



- 1 taza 1-2-3 Gluten Free<sup>®</sup> Southern Glory Biscuit Mix
- 1/3 taza de leche o suero de leche \*
- 1 huevo
- 3 cucharadas de manteca

- 1) Precaliente el horno a 375 °F/ 190°C. Forre una bandeja para hornear con papel de horno.
- 2) Ponga la taza de 1-2-3 Gluten Free<sup>®</sup> Southern Glory Biscuit Mix en el procesador de alimentos (si no tiene un procesador de alimentos, se puede utilizar un mezclador para trabajo pesado con el accesorio de paleta). Añada otros ingredientes. Mezcle hasta la masa comience a reunirse en una bola. Agregue la mantequilla más si fuera necesario.
- 3) Con la mano, estire los bollos en bolitas o estire la masa y corte redondos con el cortador de la galleta y ponga en la bandeja para el horno, dejando 1/4 " entre ellos.
- 4) Hornee por 20 minutos o hasta que doren. Los tiempos de hornear pueden variar con aparatos diferentes.

\* Para hacer tu propio "suero de leche": Agregue 1 cucharadita de limón fresco o 1 cucharadita vinagre de sidra a la 1/3 taza de leche caliente de sustitución. Deje sentado hasta que se espese y se enfría (25 minutos). Luego use como lo haría con suero de leche.

*Gracias a Brenda D. de Covington, GA por enviar esta receta.*

