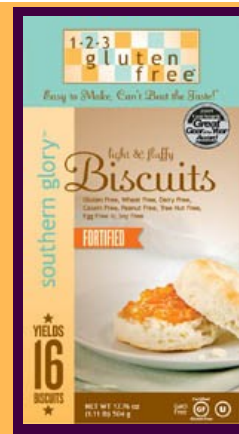


# Otra versión de los Bollos (no lácteo)



- 2 cucharaditas de jugo de limón
- $\frac{2}{3}$  taza de Leche de almendra (sabor vainilla)
- $\frac{1}{3}$  taza de agua
- 1 paquete 1-2-3 Gluten Free<sup>®</sup> Southern Glory Biscuit Mix
- 4 cucharaditas de 'Earth Balance Whipped' para untar

- 1) Mezcle jugo de limón y leche de almendras. Deje reposar durante 25 minutos.
- 2) Ponga la mezcla de Biscuit Mix y 'Earth Balance Whipped' en un procesador de alimentos. Mezcle hasta que se mezcle uniformemente.
- 3) Añada la mezcla de leche de almendras en el procesador de alimentos poco a poco, sin parar el procesador. Si la masa parece demasiado espesa, añada el agua-  $\frac{1}{3}$  taza, mientras continúa a usar el procesador.
- 4) Cubra una bandeja para hornear con papel de horno.
- 5) Con una espátula de goma, saque la masa de la procesadora de alimentos y la forma que en bolas alrededor de 2 " de ancho. Póngalos en la bandeja para hornear.
- 6) Cubra la bandeja para hornear y meta en el frigorífico durante 1 hora. Esto ayuda a los bollos a subir muy bien cuando está cocinando.
- 7) Precaliente el horno a 375° F/ 190 ° C.
- 8) Hornee los bollos durante 30 minutos, o hasta que los partes superiores parece del oro.
- 9) Apague el horno y déjelos reposar dentro del horno durante otros 15 minutos. Esto ayuda a los interiores cocinar bien. Sáquelos del horno y déjelos enfriar.

Receta de *Recipezaar*, número de receta 253297

