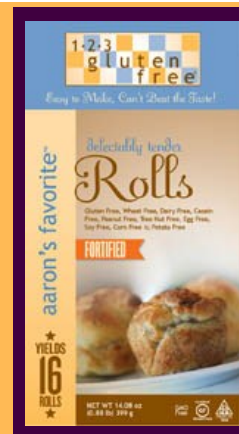


Panecillos de cebolla



1 paquete de 1-2-3 Gluten Free[®] Aaron's Favorite Rolls

1 huevo grande, temperatura ambiente (un huevo más para el batido de huevo)

1½ taza de leche descremada tibia (temperatura ideal es de 110 ° F/43 ° C, cualquier más caliente matará la levadura)

4 cucharadas mantequilla sin sal o margarina sin sal, a temperatura ambiente

1 paquete de levadura (incluido en la caja)

2 cucharadas de queso parmesano rallado

¼ taza de cebolla secada

1 cucharada de semillas de amapola

(otra cucharada más de semillas para rociar encima de los rollos)

1 cucharadita de ajo en polvo (no sal de ajo)

½ cucharadita de pimentón

1) Rocíe 1 molde de muffin con spray antiadherente.

2) Vierta la leche tibia y la levadura (incluido con la mezcla) en el tazón de la batidora con el accesorio de la paleta. Deje sentado durante aproximadamente 5 minutos para que la levadura esté activo. Añada el paquete de 1-2-3 Gluten Free[®] Aaron's Favorite Rolls, un huevo, la mantequilla, el queso, la cebolla secada, 1 cucharada de semillas de amapola, el ajo en polvo y el pimentón. Mezcle hasta que todo esté totalmente incorporado. Esto parecerá una masa fina.

3) Usa una cuchara para llenar la mezcla en el molde de muffin, llenando cada $\frac{2}{3}$ completo. (Si no tienes una lata o un molde de muffin, una cucharada de masa en una charola con spray antiadherente.)

4) Deje reposar en el molde durante 45 minutos para que empiece subiendo. No sube mucho.

5) Precaliente el horno a 400 ° F/ 200 ° C. Luego, glasee los panecillos con el batido del huevo y espolvoréelos con las semillas de amapola restante.

6) Hornee a 400 ° F/ 200 ° C por 20-25 minutos, hasta que esté listo. Parte superior sólo comenzará a parecer de oro. Los fondos de los panecillos serán marrones. Los tiempos de hornear pueden variar con los aparatos diferentes.

