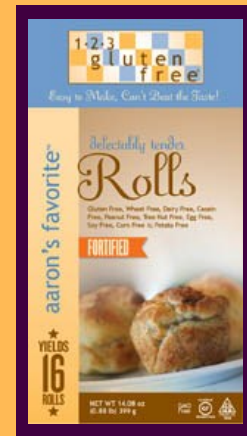


# Panecillos pegajosos de naranja y nuez



## Masa:

- 1 paquete de 1-2-3 Gluten Free<sup>®</sup> Aaron's Favorite Rolls
- 4 cucharadas mantequilla sin sal o margarina sin sal, ablandada
- 1½ taza de leche baja en grasa
- 1 huevo grande, temperatura ambiente

## Relleno:

- ½ taza de mantequilla sin sal o margarina sin sal, ablandada
- 1 taza de azúcar granulada
- 2 cucharaditas de naranja rallada (o ½ cucharadita seco)
- ¼ taza de nueces, picado

## Glaseado:

- 2 cucharadas de mantequilla o margarina sin sal, ablandada
- 1½ onzas de queso para untar (la mitad de un 3 onzas de paquete), suavizado
- ¾ taza (en polvo) azúcar glas
- ½ cucharadita ralladura de cáscara de naranja (o ¼ cucharadita seco)
- 1½ cucharadas de jugo de naranja

- 1) Rocíe 12 secciones de un molde de muffin con 'Pam Spray' de mantequilla (u otro antiadherente aerosol de cocina).
- 2) Vierta la mezcla, levadura (incluido con la mezcla), mantequilla, leche y huevo en el tazón de la batidora con el accesorio de la paleta. Mezcle hasta que todo esté totalmente incorporado – la mezcla parecerá a una masa de pastel más que una masa de pan.
- 3) Mezcle todos los ingredientes del relleno con un tenedor hasta que se mezclen bien.
- 4) Sirva una cucharada de masa en cada compartimento del molde. Cuchara un poco del restante del relleno encima de esta masa, se divide igualmente entre los 12 panecillos, para cubrir el relleno. Trate de hacer la capa superior de masa se reúnen y se adhieren a la capa inferior, alrededor del borde de cada pan. Coloque los panecillos en un lugar cálido y sin corrientes de aire, se incrementa durante 45 – 60 minutos. No se elevará mucho.
- 5) Hornee a 400 ° F/ 200 ° C durante 22 minutos. No pasa nada si el relleno se ha extendido a los lados de los panecillos. Enfríe los panecillos durante 15 minutos antes de sacar a su plato para servir.
- 6) Mezcle todos los ingredientes del glaseado, agregue el jugo de naranja suficientemente para hacer un glaseado hasta que quede sin grumos. Glasee la parte superior de cada pan. ¡Sirva y disfrute! Hace 12 panecillos.

*Gracias a la Victoria K. en el mesón de Tidewater en Madison, CT para crear y presentar esta receta. Entendemos que el Tidewater Inn es bastante complaciente a aquellos con necesidades dietéticas especiales.*

