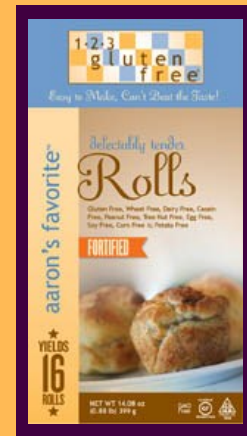


Panecillos sin huevo y no lácteo



- 1 paquete de 1-2-3 Gluten Free ® Aaron's Favorite Rolls
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 1¼ taza de agua tibia (no caliente- temperatura ideal es de 110 ° F/ 43 ° C, cualquier más caliente matará la levadura)

- 1) Rocíe un molde de muffin con spray antiadherente.
- 2) Vierta la agua tibia y la levadura (incluido con la mezcla) en la tazón de la batidora con el accesorio de la paleta. Deje sentado durante aproximadamente 5 minutos para que la levadura esté activa. Añada el paquete de 1-2-3 Gluten Free ® Aaron's Favorite Rolls y aceite. 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, ponga cucharadas 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.
- 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.

