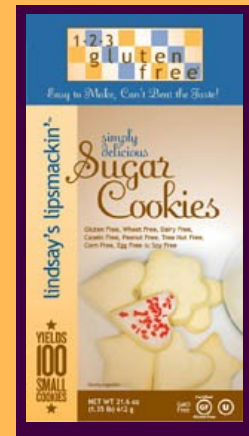


Sándwich de helado



1 paquete de 1-2-3 Gluten Free[®] Lindsay's Lipsmackin' Roll-out & Cut Sugar Cookies
1 taza de polvo de cacao procesado en holandés

4 huevos grandes
½ taza de jarabe del chocolate
2 barras de mantequilla sin sal, derretida
½ taza de agua

- 1) Ajuste la rejilla del horno para el lugar medio y precaliente el horno a 350 ° F/ 177°C. Ligeramente, rocíe la bandeja con espray antiadherente. Luego, ponga en la bandeja el papel de horno. No rocíe el papel.
- 2) En un tazón de la batidora con el accesorio batidor, ponga huevos y jarabe de chocolate. Añada aproximadamente ½ taza de 1-2-3 Gluten Free[®] Lindsay's Lipsmackin' Roll-out & Cut Sugar Cookies. Se mezclen bien. Añada agua hasta que se mezcle bien.
- 3) En un recipiente aparte, mezcle la mezcla restante con cacao en polvo.
- 4) Usando una espátula de silicona o goma, doblez galleta/cacao mezcla en polvo en los ingredientes húmedos.
- 5) Usando una espátula de offset, extienda la mezcla uniformemente en el molde.
- 6) Hornee durante aproximadamente 8-10 minutos, hasta que la galleta se estire cuando está tocado con el dedo. Coloque la bandeja sobre la rejilla metálica y deje enfriar durante 5 minutos aproximadamente. Entonces, invierta la galleta en superficie de trabajo y retire el papel de horno. Deje que se enfríe completamente, aproximadamente 30 minutos.
- 7) Usando el cortador de la galleta, corte las galletas redondas de galletas grandes y reserve.
- 8) Rápidamente extienda el helado en el papel de horno. Usando el mismo cortador de galletas de tamaño, recorte de hielo crema rondas. Ponga las rondas entre dos galletas y ponga en el congelador. Una vez que está congelado, envuelva individualmente sándwiches de helado en papel de horno y luego el papel de aluminio y mantenga en el congelador hasta que esté listo para servir. ¡Disfrute!

