

Tesoros de avena y pasas (Galletas con más avena)



- 1 paquete de 1-2-3 Gluten Free[®] Chewy Chipless Scrumdelicious Cookie Mix
- 2 barras de mantequilla sin sal, margarina sin sal o manteca, suavizado, pero no la temperatura ambiente
- 2 huevos grandes, temperatura ambiente.

- 3 cucharaditas de agua
- ¼ cucharadita de nuez moscada molida
- ½ cucharadita de canela molida
- 4 tazas de avena rodada, sin gluten certificado
- 1½ tazas de pasas (opcional)

1) Precaliente el horno a 350 °F/ 177°C.

2) Utilizando un mezclador, mezcle la mantequilla, como una crema, en la batidora durante 3 minutos. Agregue ½ taza de 1-2-3 Gluten Free[®] Chewy Chipless Scrumdelicious Cookie Mix. Mezcle. Agregue los huevos. Bata hasta que se incorporen bien. Añada el resto de la mezcla, especias y agua. Bata hasta que se incorporen bien.

3) Agregue avena rodada y las pasas y mezcle a mano. Esta mezcla es muy espesa y se puede desear sólo utilizar las manos para mezclar estos ingredientes.

4) Ruede la masa en bolas y luego aplánelos un poco cada bola en un disco. Coloque los discos en Silpat[®] o el papel de horno en una bandeja para hornear. Estas galletas no extenderá mucho a todos. Hornee por 10-12 minutos, hasta que los bordes estén dorados y las galletas son muy ligeramente uniformemente marrón/dorado. Tenga cuidado de no cocine demasiado las galletas. Los tiempos de hornear pueden variar con diferentes aparatos.

5) Deje que las galletas descansen en el horno durante 1 minuto. Con la espátula, transfiera las galletas a una rejilla para enfriar.

