



## Biscuits

Ten 2-inch biscuits

The best biscuits in the world. You could add some chocolate chips, blueberries, dried cranberries, or white raisins to create a variety of biscuits for a brunch or breakfast buffet. For the home, freeze the biscuits right after they come out of the oven. Then defrost overnight and reheat in a toaster oven.

1 1/2 cups all-purpose flour  
3 tablespoons sugar  
2 teaspoons baking powder  
1/2 teaspoon ground cinnamon  
1/2 teaspoon salt  
8 tablespoons (1 stick) unsalted butter, chilled and sliced  
3/4 cup heavy cream

1. 1/2 teaspoon freeze-dried or granulated instant coffee  
Butter and jam or dulce de leche for spreading !1. Pre-heat the oven to 450°F. Butter and flour an 8- inch cake pan.
2. Place the flour, sugar, baking powder, cinnamon, and salt in the bowl of a food processor. Mix for 5 seconds.
3. Add the butter pieces and process to fine crumbs, about 15 seconds.
4. Mix the cream and coffee and pour into the processor. Mix until it forms a dough and separates from the sides of the processor, about 15 seconds.
5. Use an ice cream scoop to place 1/3-cup scoops of the dough in the pan.
6. Bake for 20 to 25 minutes.
7. Serve with butter and jam or dulce de leche.

## Biscuits

Ten 2-inch biscuits

Las mejores galletas del mundo. Usted podría agregar algunas virutas de chocolate, arándanos, arándanos secados, o pasas blancas para crear una variedad de galletas para un Brunch o buffet de desayuno. Para la casa, congele las galletas justo después de que salgan del horno. A continuación, descongelar durante la noche y recalentar en un horno tostador.

1 1/2 tazas de harina de uso múltiple  
3 cucharadas de azúcar  
2 cucharaditas de polvo de hornear  
1/2 cucharadita de canela molida  
1/2 cucharadita de sal  
8 cucharadas (1 palo) de mantequilla sin sal, refrigerada y rebanada  
3/4 taza de crema pesada

1. 1/2 cucharadita de café instantáneo liofilizado o granulado Mantequilla y mermelada o dulce de leche para extender! Precaliente el horno a 450 °F. Mantequilla y harina de un molde de torta de 8 pulgadas.
2. Coloque la harina, el azúcar, el polvo de hornear, la canela y la sal en el recipiente de un procesador de alimentos. Mezcle durante 5 segundos.
3. Agregue las piezas de mantequilla y procese hasta migas finas, unos 15 segundos.
4. Mezclar la crema y el café y verter en el procesador. Mezclar hasta formar una masa y separar de los lados del procesador, unos 15 segundos.
5. Use una cucharada de helado para colocar 1/3-taza de cucharadas de la masa en la sartén.
6. Hornear durante 20 a 25 minutos.
7. Servir con mantequilla y mermelada o dulce de leche.