



# EASY PREPARATION INSTRUCTIONS

## Pillsbury™ Unbaked Biscuits

1. PLACE frozen biscuits with sides touching on parchment-lined baking sheet.



Note: Honeycomb will allow more biscuits on a tray as you stagger rows with all sides touching.

2. BAKE times will vary by oven type and quantity of product in oven. Biscuits are done when tops are golden brown.

Tip: For honeycomb panning extend bake times an additional 3-5 minutes by oven type.



Product	Pan	Convection 325° F*	Conventional 375° F	Rack 350° F
Pillsbury™ Whole Grain-Rich Biscuit Dough Easy Split™ 2.51 oz UPC 100-94562-32268-4	FULL SHEET 6x9 54 BISCUITS	23-27 min	34-38 min	30-34 min
Pillsbury™ Whole Grain-Rich Biscuit Dough 2.51 oz UPC 100-94562-32267-7	FULL SHEET 7x10 70 BISCUITS	17-21 min	26-30 min	19-27 min
Pillsbury™ Whole Grain-Rich Biscuit Dough Mini 1.25 oz UPC 100-94562-32269-1	FULL SHEET 5x7 35 BISCUITS	16-20 min	19-23 min	15-19 min
Pillsbury™ Frozen Biscuit Dough Easy Split™ Southern Style 2.2 oz UPC 100-94562-31524-2	FULL SHEET 6x9 54 BISCUITS	21-25 min	31-35 min	22-30 min
Pillsbury™ Frozen Biscuit Dough Southern Style 2.2 oz UPC 100-94562-06252-8	FULL SHEET 7x10 70 BISCUITS	14-18 min	22-26 min	23-27 min
Pillsbury™ Frozen Biscuit Dough Reduced Sodium Southern Style 2.2 oz UPC 100-94562-31151-0	FULL SHEET 7x10 70 BISCUITS			
Pillsbury™ Frozen Biscuit Dough Garlic & Cheddar 1.2 oz UPC 100-94562-06331-0				

\*Rotate Pan halfway through baking time

3. COOL biscuits about 10-15 minutes before consuming.

### Chef Monica's Corner

Here are some easy tips to ensure your biscuits bake up perfectly every time you serve them.



#### 1. PANNING

To ensure biscuits bake evenly, remove any excess parchment paper that may blow over the sides of the biscuits in a convection oven.



#### 2. COLOR

Even, Golden Brown



#### 3. DRYNESS

Check "Diamond" (space between 4 biscuits) and center of biscuit (lift edge) to confirm it's dry and not moist



For nutrition information and more great recipes using this product visit us at [genmillscf.com](http://genmillscf.com) or scan this QR code with your smartphone camera.





# INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN FÁCILES

## Galletas sin hornear Pillsbury™

1. COLOCAR las galletas congeladas con sus bordes rozándose en una bandeja de horno con papel para hornear.



Aclaración: La disposición en forma de panal permitirá colocar más galletas en la fuente, ya que las hileras están escalonadas y todos los lados se rozan.

2. Los tiempos de horneado varían según el tipo de horno y la cantidad de galletas. Las galletas están hechas cuando la parte superior está dorada.

Consejo: Para la disposición de panal, cocine entre 3 y 5 minutos adicionales según el tipo de horno.



Producto	Bandeja de horno	Horno de convección a 325° F*	Horno convencional 375° F	Horno de panadería 350° F
Masa para galletas integrales Easy Split™ Pillsbury™ de 2.51 oz UPC 100-94562-32268-4	 BANDEJA COMPLETA 6x9 54 GALLETAS	23-27 min	34-38 min	30-34 min
Masa para galletas integrales Pillsbury™ de 2.51 oz UPC 100-94562-32267-7	 BANDEJA COMPLETA 6x9 54 GALLETAS			
Masa para minigalletas integrales Pillsbury™ de 1.25 oz UPC 100-94562-32269-1	 BANDEJA COMPLETA 7x10 70 GALLETAS	17-21 min	26-30 min	19-27 min
Masa para galletas estilo sureño Easy Split™ Pillsbury™ de 2.51 oz UPC 100-94562-10752-6	 BANDEJA COMPLETA 5x7 35 GALLETAS	16-20 min	19-23 min	15-19 min
Masa congelada para galletas estilo sureño Easy Split™ Pillsbury™ de 2.2 oz UPC 100-94562-31524-2				
Masa congelada para galletas estilo sureño Pillsbury™ de 2.2 oz UPC 100-94562-06252-8	 BANDEJA COMPLETA 6x9 54 GALLETAS	21-25 min	31-35 min	22-30 min
Masa congelada para galletas de bajo sodio estilo sureño Pillsbury™ de 2.2 oz UPC 100-94562-31151-0				
Masa congelada para galletas de ajo y cheddar Pillsbury™ de 1.2 oz UPC 100-94562-06331-0	 BANDEJA COMPLETA 7x10 70 GALLETAS	14-18 min	22-26 min	23-27 min

\*Girar un poco la bandeja durante la cocción

3. DEJAR ENFRIAR las galletas durante 10-15 minutos antes de comer.

### El rincón de la chef Mónica

A continuación, unos consejos fáciles para asegurarse de que las galletas se cocinen perfectamente cada vez que las sirva.



#### 1. BANDEJA DE HORNO

Para asegurar que todas las galletas se cocinen de la misma manera, quitar el exceso de papel para hornear que pueda quedar alrededor de las galletas en un horno de convección.

#### 2. COLOR

Parejo, dorado oscuro

#### 3. SEQUEDAD

Revisar el "diamante" (el espacio entre las 4 galletas) y el centro de la galleta (borde elevado) para confirmar que esté seco y no húmedo

Para ver la información nutricional y obtener más recetas excelentes con este producto, visite [genmillscof.com](http://genmillscof.com) o escanee este código QR con la cámara de su teléfono celular.

