Scones Clásicos



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Azucar: 120 grs.
Escencia de vainilla: c/n
Limon: 1 unidad
Polvo de hornear: 60 Gramos
Yogurt Natural: 150 Gramos
Crema: 250 Gramos
Harina: 710 Gramos
Manteca: 200 Gramos
Sal: 5 Gramos

Preparación de la Receta

Scons

- En batidora con lira trabajar *harina*, polvo de hornear (ambos tamizados), azúcar y *manteca* en cubos hasta formar un arenado.
- Mezclar *yogur*, *crema*, pizca de sal y aromatizar con ralladura de *limón* y esencia de vainilla.
- Añadir a la batidora y mezclar hasta unir sin sobrebatir.
- Disponer la masa sobre papel separador grande y darle con las manos y palote forma rectangular de 1, 5 cm de altura.
- Ayudando con el separador hacer un doblez uniendo las puntas formando un rectángulo prolijo de 3 cm de alto
- Llevar a heladera hasta enfriar.
- Emprolijar los bordes y cortar los scons de manera cuadrada
- Disponer en bandeja de horno con papel *manteca* en la base, pincelar la superficie con *crema*, espolvorear con azúcar y cocinar en horno a 160° C por 20 minutos

Armado

- Servir con queso *crema*, lomito ahumado y queso brie

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/scones-clasicos