

# Scones Clásicos

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

**Azúcar:** 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 scones 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