

Scones con Aceitunas

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Leche: 100 cc

Huevos: 2 Unidades

Crema de leche: 100 cc

Polvo de hornear: 1 cdita

Romero: 1 cdita

Aceitunas negras: 80 Gramos

Harina 0000: 500 Gramos

Mantequilla: 120 Gramos

Queso rallado: 80 Gramos

Sal: 1 Pizca

Preparación de la Receta

- En un bol, mezclar *mantequilla* fría en cubos, *harina* y trabajar con un cornet hasta obtener un arenado.
- Agregar queso rallado, polvo de hornear, sal, huevos y trabajar con las manos hasta comenzar a integrar.
- Añadir leche, *crema* de leche, aceitunas negras picadas, *romero* y terminar de integrar la masa trabajando sobre la mesada sin amasar -uniendo los ingredientes-.
- Estirar con rodillo -1 cm de altura- y con cortapasta circular darles forma.
- Colocarlos en una fuente para horno con papel antiadherente.
- Cocinar en horno a 180 °C por 15 minutos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/scones-con-aceitunas>