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