

Scones con higos y nueces

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Harina: 3 Tazas

Azúcar: 1/2 Taza

Crema de leche: 1 Taza

Bicarbonato De Sodio: 1/2 cda.

Nueces: 1/2 Taza

Higos secos: 1/2 Taza

Sal: Una pizca

Manteca fría: 150 grs.

Ralladura de naranja: 1 cdita.

Polvo de hornear: 1/2 cda.

Compota con vino dulce

Ciruelas secas: 8 Unidades

Canela en rama: 1 Unidad

Higos secos: 8 Unidades

Agua: 1 Taza

Azúcar: 2 cdas.

Vino cosecha tardía (late harvest): 100 cc

Queso brie con ensalada verde

Queso Brie: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Eneldo: 1 cda.

Perifollo: 1 cda.

Perejil: 1 cda.

Hojas verdes: Cantidad necesaria

Vinagre: A gusto

Mostaza: 1 cdita.

Aceite de oliva extra virgen: Cantidad necesaria

Varios

Coriandro: 1 cdita.

Azúcar: 3 cdas.

Canela En Polvo: 2 cdita.

Jengibre: 1 cdita.

Preparación de la Receta

- Pique las nueces y los higos.
- Coloque en una procesadora la *harina* junto con el polvo de hornear, el bicarbonato, la sal y el azúcar, mezcle hasta integrar.
- Luego agregue la *manteca* fría previamente cortada en cubos, procese hasta arenar.
- Incorpore luego los higos, las nueces, la *crema* de leche y la ralladura de *naranja*, amase suavemente hasta integrar los ingredientes.

Queso brie con ensalada verde

- Coloque en un bowl la sal, la pimienta, el *vinagre* y el aceite de oliva, mezcle hasta emulsionar y reserve.
- Corte las hojas verdes con las manos.

Compota con vino dulce

- Coloque en una olla todos los ingredientes y cocine a fuego lento hasta que la fruta este tierna.

Armado

- Mezcle en un recipiente el azúcar, la canela, el *jengibre* y el coriandro molido.
- Forme los scones y colóquelos en una placa previamente enmantecada, luego espolvoree con la mezcla de azúcar y condimentos, lleve a horno y cocine a una temperatura de 180°C
- Coloque en un bowl las hojas verdes junto con las hierbas, condimente con la vinagreta y mezcle.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de la ensalada, una porción de queso brie y dos scones.
- Sirva en un plato dos scones, la compota y acompañe con una bocha de helado a gusto.

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