

Scones con mermelada de frutos rojos asados



Ingredientes

Harina de trigo: 250 g

Azúcar blanca: 50 g

Mantequilla muy fría, en cubitos: 80 g

Huevo: 1 Unidad

Levadura química en polvo: 10 g

Sal: 1 Pizca

Leche entera fría: 12 ML

Extracto de vainilla (opcional): 1 Cucharadita

Mermelada rápida de frutos rojos asados en airfryer

Frutos rojos variados: 300 g

Agua: 100 ML

Azúcar: 100 g

Zumo de medio limón:

Preparación de la Receta

- Coloca los frutos rojos en un recipiente apto para airfryer, *añade* el azúcar y el *zumo* de *limón*, el agua y mezcla bien
- Introduce el recipiente en la airfryer y cocina a 180 °C durante 15–20 minutos, removiendo a mitad de tiempo hasta que la fruta esté cocinada uniformemente. ?
- Saca el recipiente con cuidado y, aún en caliente, machaca los frutos con un tenedor para obtener una textura de confitura, o tritura ligeramente y cuela si la prefieres más fina
- Deja enfriar mientras preparas los scones. ?
- En un bol grande, mezcla la *harina*, la *levadura* química, el azúcar y la pizca de sal
- Remueve para que todo quede repartido de forma homogénea. ? Añade los cubitos de *mantequilla* muy fría a los ingredientes secos y trabaja con las yemas de los dedos, frotando la *mantequilla* con la *harina* hasta obtener una mezcla arenosa pero dejando pequeños grumos visibles de *mantequilla*, sin amasar en exceso. ? Mezcla la leche con el *huevo* ligeramente batido y la vainilla si la usas, e incorpóralo poco a poco al bol
- Remueve con una espátula o cuchara solo hasta que la masa se una ; debe quedar algo pegajosa y con los grumos de *mantequilla* aún presentes. ?

- Pasa la masa a una superficie enharinada y aplástala suavemente con las manos hasta obtener un grosor de unos 2–3 cm, sin trabajarla demasiado
- Corta discos con un cortapastas o un vaso enharinado, o forma un círculo y córtalo en triángulos tipo “pizza”. ?
- Coloca los scones en la cesta o bandeja de la airfryer sobre papel de horno, dejando un poco de espacio entre ellos
- Píntalos ligeramente con leche o con un poco de *huevo* batido y cocina a 170–180 °C durante 10–12 minutos, hasta que estén dorados por fuera y hechos por dentro. ?
- Deja templar los scones sobre una rejilla unos minutos
- Ábrelos por la mitad y sírvelos con la mermelada de frutos rojos asados, bien machacada o casi triturada según prefieras, aprovechando su textura rústica y casera

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/scones-con-mermelada-de-frutos-rojos-asados>