elGourmet

Scones de arándanos

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Harina 0000: 220 Gramos
Manteca: 120 Gramos
Polvo para hornear: 2 cucharaditas
Sal fina: Pizca
Azucar: 120 Gramos
Crema de leche: Cantidad necesaria
Bicarbonato De Sodio: ½ Cucharadita

Preparación de la Receta

- Mezclar en un bowl *harina*, polvo hornear, bicarbonato de sodio, sal, azúcar y agregar cubos de *manteca* fría trabajando con los dedos hasta formar un arenado.
- Añadir de a poco *crema* hasta que la masa se pueda apretar con las manos y se mantenga unida.
- Bajar a la mesada y trabajar con las palmas de la mano y unir sin amasar incorporando los **arándanos** en este momento dándole forma rectangular de 3 cm de alto.
- Cortar en triángulos, pincelar con *manteca* derretirá y llevar a horno a 170ª C por 25 minutos dorando por arriba y por abajo.
- Dejar enfriar y servir

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/scones-de-arandanos-2