

## Scones de cereza



### Ingredientes

**Huevo:** 1 Unidad

**Cerezas deshidratadas:** 1 1/2 Taza

**Yema:** 1 Unidad

**Harina gluten free:** 370 gr

**Polvo para hornear:** 15 grs.

**Azúcar de coco:** 45 grs

**Crema acida:** 210 g

**Sal:** 5 g

**Mantequilla:** 170 g

### Para la decoración

**Hojas de menta:** A gusto

**Cerezas deshidratadas:** A gusto

**Crema batida sin azúcar:**

### Preparación de la Receta

- Acremar la *mantequilla* -a temperatura ambiente- con el azúcar de coco.
- Añadir el *huevo* y seguir combinando.
- Mezclar la *harina* gluten free, la sal, el polvo para hornear e incorporar a la preparación, intercalando con la *crema* ácida y la yema
- Por último, agregar las cerezas deshidratadas.
- Con un scoop (cuchara para helado), dar forma y colocar en moldes de cupcakes.
- Espolvorear por encima con azúcar de coco y hornear a 170°C alrededor de 15 minutos.
- Colocar la *crema* batida en una manga y decorar por arriba de los scones
- Adornar también con las cerezas deshidratadas y hojas de *menta*.

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