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