Scones de Chocolate Blanco y Pimienta

Ingredientes

Sal: 1/2 cdita.
Harina: 410 g
Leche fría: 90 cc
Manteca sin sal: 90 gr
Esencia De Vainilla: 1 cdita.
Huevo: 1 Unidad
Chocolate blanco picado: 125 g
Pimienta Negra: 1/2 cdita.
Polvo de hornear: 12 g
Azucar: 1 cda.

Preparación de la Receta

Para comenzar precaliente el horno a 200&ordm

- C y cubra una bandeja para hornear con papel *manteca*.
- Revuelva la *harina*, el azúcar, el polvo de hornear, la sal y la pimienta para combinarlos
- Agregue la *manteca* y córtela dentro de la mezcla usando los dedos o dos cuchillos, hasta lograr una consistencia quebradiza en la que todavía sean visibles los trozos de *manteca*
- Añada el **chocolate** blanco picado y mezcle hasta que esté bien impregnado.
- En un bol aparte, bata el *huevo*, luego agregue batiendo la leche y la vainilla
- Integre a la preparación anterior y revuelva hasta que comience a formarse una masa
- Luego traslade a una superficie de trabajo.
- Usando las manos, aplane y doble la masa 2 o 3 veces, hasta que adquiera una textura uniforme
- Estire la masa hasta 2, 5 cm de espesor y corte los scons con un cortador *redondo* de 6 cm, volviendo a estirar la masa si fuera necesario para obtener 10 scons.
- Disponga los scons en la placa dejando 3 cm
- De distancia entre ellos y pincele las superficies con leche
- Hornee aproximadamente 15 minutos, o hasta que se hayan dorado uniformemente.
- Es mejor servir los scons en el día que fueron horneados, pero pueden ser recalentados al día siguiente por 5 minutos en horno a 150º c.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/scones-de-chocolate-blanco-y-pimienta