

Scones de Limón y Vainilla



Ingredientes

Huevo: 1 Unidad

Crema de leche: 200 grs

Harina: 260 grs

Mantequilla: 80 grs

Nata montada o chantillí: 400 grs

Azúcar impalpable: 50 grs

Esencia De Vainilla: c/n

Limón para su ralladura: 1 Unidad

Mermelada de frambuesas: 200 grs

Polvo de hornear: 20 grs

Preparación de la Receta

- Mezclamos *harina* (más el polvo de hornear, el azúcar y la ralladura de limón) con la *mantequilla* bien fría haciendo grumos
- Añadimos la *crema*, la esencia de vainilla y el *huevo*
- Unimos bien todos los ingredientes y dejamos descansar unos minutos en la nevera.
- Estiramos la masa hasta lograr un espesor de 1 centímetro, cortamos círculos pequeños y cocinamos en horno precalentado a 180 °C durante 15-20 minutos.
- Enfriamos y servimos con las cremas y un rico té.

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