

Scones de Parmesano



Ingredientes

Harina: 500 Gramos

Leche: 100 mililitros

Mantequilla: 100 Gramos

Parmesano: 250 Gramos

Tomillo fresco: c/n

Huevo: 1 unidad

Levadura en polvo: 15 Gramos

Nata 35%: 60 Gramos

Sal: 1 Pizca

Preparación de la Receta

- En un bol poner la *harina*, el polvo y la sal.
- Añadir la *mantequilla* arenando, integrando bien.
- Agregar el parmesano y la *nata* y si es necesario un poco de leche y formar una masa.
- Cortar triángulos pequeños, pintar con *huevo* y *tomillo* rebajado con leche.
- Cocinar unos 10-13 minutos en horno precalentado a 180 °C.

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