

# Scones De Queso Azul Y Nueces

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Harina 0000:** 3 Tazas

**Nueces:** 1 Puñado

**Queso rallado:** 1 Pisca

**Sal:** a gusto

**Crema:** 1/2 Taza

**Manteca:** 100 g

**Leche:** 1/2 Taza

**Queso Azul:** 100 g

**Tazas Polvo Para Hornear:** 1 Cucharada.

## Sandwich

**Jamón crudo:** c/n

**Mostaza Dijon:** c/n

**Tomates secos hidratados:** c/n

## Preparación de la Receta

- Mezclar en la mesada *manteca* fría en cubos, *harina* y polvo de hornear.
- Trabajar con las manos hasta formar un arenado.
- Agregar queso rallado grueso, queso azul desmenuzado y mezclar bien.
- Hacer un volcán y en el centro agregar leche y *crema* de leche.
- Trabajar con las manos hasta unir sin amasar utilizando un Cornet.
- Unir la masa e incorporar nueces rotas con las manos.
- Aplastar con palo de amasar y armar un rectángulo de 3 cm de alto
- Cortar cuadrados y llevarlos a placa con papel *manteca* y llevar a horno a 180° c por 15 minutos.
- Armar sándwiches con *mostaza* de dijon, tomates secos hidratados y *jamón* crudo.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/scones-de-queso-azul-y-nueces>