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

Jamòn 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 180ª 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