Scones de queso



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Manteca: 100 g
Huevos: 2 Unidades
Estárragos: 1 Atado
Harina integral: 100 g
Queso blanco de cabra: 200 g
Perejil picado: Cantidad necesaria
Crema de leche: 150 Ml.
Queso Parmesano Rallado: 60 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Polvo de hornear: 1 cda
Tomates cherries confitados: 100 g
Harina 0000: 250 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Mezclamos 100 gramos de *harina* integral, 250 gramos de *harina* 0000, 60 gramos de queso parmesano rallado, 100 gramos de *manteca*, 1 cucharada de polvo de hornear y *perejil* picado a gusto
- Reservamos
- Por otro lado, unimos en un bol 150 ml de *crema* de leche y 2 huevos
- Llevamos a la preparación de ingredientes secos
- Unimos con cornet y terminamos el amasado a mano.
- Le damos forma rectangular, cortamos en porciones y pintamos con *huevo*
- Disponemos en una placa enmantecada
- Horneamos a 180° por 30 minutos
- Dejamos enfriar y reservamos.
- Por otro lado, salteamos puntas de espárragos en sartén con aceite de oliva
- Reservamos
- Cuando los scones estén fríos, abrimos por la mitad
- Rellenamos con queso blanco de cabra, *tomate* cherry confitado y un *espárrago* salteado
- Servimos.