

Scones de romero y parmesano

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Aceite de oliva y ajo: Cantidad necesaria

Nueces pecan: 100 g

Parmesano: 60 g

Romero seco: 2 cditas.

Crema: 1/2 Taza

Polvo de hornear: 1 c dita.

Manteca fría: 80 g

Queso Blanco: Cantidad necesaria

Sal:

Harina 000: 1 y 1/2 Taza

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Mezclamos la *harina*, 1 cucharadita de polvo de hornear y pizca de sal
- Trabajamos con cornet y agregamos la *manteca* fría hasta lograr un arenado.
- Luego, añadimos la *crema* y seguimos trabajando con cornet.
- Incorporamos el **romero** seco picado y el queso parmesano rallado.
- Trabajamos con las manos hasta formar un bollo pero sin amasar.
- A continuación, realizamos un dobléz, envolvemos en film y dejamos descansar durante 20 minutos en la heladera.
- Una vez que la masa esté fría la estiramos levemente con palote y cortamos con aro de 5 cm de diámetro.
- Llevamos a placa para horno y cubrimos la superficie de cada scon con glasé real.
- Horneamos a 180 ° por 20 minutos aproximadamente
- Reservamos.
- Salteamos las nueces pecan con aceite de oliva saborizado al *ajo*, *romero* seco picado y sal marina
- Reservamos.
- Servimos los scones con las nueces saborizadas y queso blanco.