

Scones del llao llao



Ingredientes

Manteca: 240 gr

Huevos: 3

Polvo Para Hornear: 1 Cucharada

Crema de leche: 60 ML

Mermelada de frutos rojos:

Azucar impalpable: 125 gr

Harina 0000: 500 gr

Sal: 1/2 Cucharadita

Queso Crema:

Preparación de la Receta

- 1) Precalentar el horno a temperatura media. Enmantecar una placa para horno.
- 2) Cortar la *manteca* fría en cubos chiquititos
- Mezclar la *manteca* fría con el azúcar impalpable, la *harina*, el polvo de hornear y la sal.
- 3) Arenar con los dedos deshaciendo los pedacitos de *manteca* entre los secos buscando una textura similar a la arena.
- 4) Hacer un hueco y agregar los huevos y la *crema*
- Integrar con un tenedor y armar una masa con la mano sin amasar
- Si se manipula mucho la masa los scones salen duros.
- 5) Estirar la masa sobre la mesada enharinada de 1, 5 cm de espesor.
- 6) Cortar en círculos, pincelar con *huevo* y espolvorear con un poquito de azúcar común.
- 7) Cocinar por 15 a 20 minutos

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