Scones, galletas y granola de avena



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Galletas

Esencia De Vainilla: 1 cda.
Huevos: 2 Unidades
Aceite: 240 Ml.
Avena arrollada fina: 250 g
Mix de semillas: 2 cdas.
Aceite de Sésamo: 1 cda.
Miel de maiz: 150 g

Granola de avena

Canela: 1 cda.
Copos: 1 Taza
Avena arrollada gruesa: 3 Tazas
Semillas de sésamo: 1/2 Taza
Miel: 150 grs.
Azúcar orgánico: 150 g
Almendras picadas: 1/2 Taza
Semillas de Girasol: 1/2 Taza
Castañas de caju: 1/2 Taza

Scones

Esencia De Vainilla: 1 cda.
Polvo de hornear: 15 grs.
Azucar impalpable: Cantidad necesaria
Ralladura de naranja: 1 Unidades
Leche: 1 Taza
Arándanos Secos: 2/3 Taza
Manteca: 225 g
Azucar rubio: 1/2 Taza
Avena arrollada fina: 2 Tazas
Sal: Una pizca
Bicarbonato De Sodio: 1 cda.
Harina integral fina: 3 Tazas

Preparación de la Receta

Scones

- • Poner en un bowl la **avena**, el azúcar rubio, la *harina* integral, el polvo de hornear, el bicarbonato de sodio, la sal y la *manteca* fría.
- • Integrar los ingredientes con la punta de los dedos hasta obtener un arenado.
- • Perfumar con ralladura de *naranja* y la esencia de vainilla.
- • Unir la preparación con leche, bajar a la mesada, dar forma, colocar por encima los *arándanos* secos.
- • Cortar con la ayuda de un cornet, distribuirlos en una placa para horno aceitada.
- • Pintar con *crema* y espolvorear con azúcar impalpable
- • Llevar a horno precalentado a 160° por 25-30 minutos.

Galletas

- • Mezclar en un bowl la *avena*, las semillas, los huevos, el aceite de *sésamo*, la miel y el aceite neutro
- • Distribuir con una cuchara en una placa siliconada.
- • Llevar a un horno precalentado a 160° por 15 minutos.

Granola

- • Calentar la miel y el azúcar orgánico hasta que se disuelva
- • Mezclar en un bowl el resto de los ingredientes.
- • Incorporar la miel, extender la preparación en una placa para horno y secar a 130° por 40 minutos aprox.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/scones-galletas-y-granola-de-avena