

Scons

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Harina: 2 Tazas Huevo: 1 Unidad Azucar: 3 cdas.

Manteca fría: 100 grs.

Leche: Cantidad necesaria **Polvo de hornear**: 3 cditas.

Sal: Una pizca

Varios

Nueces: Cantidad necesaria

Huevo: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Encienda el horno y enmanteque una placa.
- Coloque el harina, la sal, el azúcar y el polvo de hornear en la mesa junto con la manteca, integre con las manos.
- Forme un circulo en el centro y añada el huevo
- Mezcle con la punta de los dedos, luego incorpore de a poco la leche y amase.
- Aplaste la masa con las manos y con un molde circular pequeño forme los scons, moldee con las manos.
- Pinte con *huevo* batido y decore con nueces.
- Coloque en la placa enmantecada y cocine en horno bien caliente durante 15 minutos.
- Retire y sirva.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/scons-3