

# 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 enmantegue 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 scones, 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>