

# Scons

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Scones clásicos

**Polvo de hornear:** 20 grs.

**Azúcar:** 60 grs.

**Crema de leche:** 160 grs.

**Yogurt Natural:** 60 g

**Huevo:** 1 Unidad

**Harina:** 450 grs.

**Sal:** 10 g

**Manteca fría:** 100 grs.

### Scones de queso e higos

**Queso Parmesano:** 75 grs.

**Higos secos:** 50 g

## Preparación de la Receta

### Scones clásicos

- Coloque en un recipiente la *harina* junto con el azúcar, sal y polvo de hornear, tamice dos veces y luego procese todos los ingredientes junto con la *manteca* fría cortada en cubos hasta arenar.
- Mezcle en un recipiente los ingredientes líquidos, la *crema* de leche, el yogurt natural y el *huevo*.
- Sobre la mesada forme una corona con el arenado y añada en el centro los ingredientes líquidos, con la ayuda de un cornet integre los ingredientes sin amasar, luego termine de unir con las manos.
- Tome la mitad de la masa y con un palo de amasar estire hasta llegar a un espesor de 2cm, luego corte en círculos de 6cm de diámetro aproximadamente.
- En una placa enmantecada acomode los scones y pinte con *huevo* diluido en sal, azúcar y *crema*.

## Scons de queso e higos

- Tome la mitad de la masa restante espolvoree con el queso parmesano y amasa unos segundos hasta integrarlos.
- Estire nuevamente y espolvoree con los higos picados, amase nuevamente.
- Con un palo de amasar estire hasta llegar a un espesor de 2cm y corte en círculos de 6cm de diámetro aproximadamente.
- En una placa enmantecada acomode los scones y pinte con *huevo* diluido en sal, azúcar y *crema*
- Espolvoree con queso parmesano.

## Armado

- Cocine los scones en horno precalentado a 200°C durante 20 minutos aproximadamente.

## Presentación

- Sirva los scones en una fuente.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/scons-4>