Scons

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Scones clásicos

Polvo de hornear: 20 grs.
Azucar: 60 grs.
Crema de leche: 160 grs.
Yogurt Natural: 60 g
Huevo: 1 Unidad
Harina: 450 grs.
Sal: 10 g
Manteca fría: 100 grs.

Scons 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 scons 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 scons y pinte con *huevo* diluido en sal, azúcar y *crema*
- Espolvoree con queso parmesano.

Armado

- Cocine los scons en horno precalentado a 200ºC durante 20 minutos aproximadamente.

Presentación

- Sirva los scons en una fuente.

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