Scons clásicos, clotted cream y confitura de berries

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Clotted cream

Crema de leche (doble): 500 g

Confitura de berries

Frambuesas: 300 grs.
Grosellas: 300 g
Moras: 300 g
Jugo de Limón: 2 Unidades
Azucar: 700 grs.
Frutillas: 300 grs.
Arándanos: 300 grs.

Scons clásicos

Manteca: 100 g
Huevo: 1 Unidad
Azucar: 60 grs.
Sal fina: 1 cdita.
Polvo de hornear: 20 grs.
Yogur natural: 60 g
Harina: 400 grs.
Crema de leche: 150 grs.

Preparación de la Receta

Scons clásicos

- Antes de comenzar a preparar los scons tenga todos los ingredientes pesados y resérvelos en la heladera hasta el momento de utilizarlos, es conveniente que los ingredientes estén fríos.

- Coloque en el vaso de una procesadora la mitad de *harina* junto con la *manteca* y procese solo unos segundos hasta arenar
- Una vez obtenido el arenado colóquelo en un bowl y agregue el resto de *harina*, el polvo de hornear, azúcar y sal fina, mezcle con un cornet, luego realice un hueco e incorpore el *huevo* , el *yogur* y la *crema* de leche, una los ingredientes nuevamente con un cornet desde el centro hacia los costados y luego coloque la masa en la mesada, amase solo unos minutos.

Clotted cream

- Coloque la *crema* de leche en un bowl y lleve a un baño maría, deje cocinar hasta que la *crema* reduzca por lo menos un tercio y se torne a un *color* amarillento
- Luego retire del calor y deje enfriar a temperatura ambiente, una vez fría reserve en la heladera.

Confitura de berries

- Lave las frutas y quíteles el cavo.
- Corte las frutillas por la mitad y colóquelas en un recipiente de vidrio junto con los *arandanos*, las frambuesas, grosellas coloradas, las moras, el *jugo* de *limón* y el azúcar, mezcle bien, luego cubra con un film y deje reposar fuera de la heladera durante 2 horas.

Armado

- Estire la masa de los scons con la palma de las manos y dóblela por la mitad, luego termine de estirarla con un palo de amasar hasta lograr aproximadamente 2cm de espesor
- Con un cortante circular de 5cm de diámetro corte la masa.
- Colóquelos en una placa enmantecada y pincele con *huevo* batido
- Cocine en horno precalentado a 180°C por un espacio de aproximadamente 15 a 18 minutos.
- Transcurrido el tiempo de reposo de las frutas rojas colóquelas dentro de una *cacerola* o recipiente amplio y lleve a fuego máximo, cocine aproximadamente entre 20 a 25 minutos hasta que espese.

Presentación

- Presente los scons en bandejas.
- Sirva en un recipientes la clotted cream y en otro la confitura de berries.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/scons-clasicos-clotted-cream-y-confitura-de-berries