# Scons de Mascarpone y Peras

Tiempo de preparación: 60 Min

## Ingredientes

**Jugo de Limón**: 100 c.c.
**Queso mascarpone**: 1 Litro

### Scons

**Azucar**: 100 grs
**Leche**: 180 c.c.
**Manteca**: 120 Gramos
**Polvo de hornear**: 4 cdts
**Sal**: 1 Pizca
**Harina Leudante**: 480 Gramos
**Limón para su ralladura**: 2 Unidades
**Peras**: 120 Gramos
**Queso mascarpone**: 180 Gramos

### Terminación

**Azucar**: c/n
**Huevo batido**: 1 unidad

## Preparación de la Receta

### Queso Mascarpone

- Agregar el *jugo* de *limón* a la *crema* de leche y mezclar
- Tapar un colador con liencillo , ponerlo sobre un bol y verter toda la *crema* allí
- Guardar en el refrigerador tapado 24 horas.
- Retirar el queso del lienzo y mantener en frío hasta consumir.

### Scones

- Colocar la *harina*, el polvo para hornear, el azúcar, la sal y la *manteca* sobre papel *manteca* sobre la mesada.
- Romper la *manteca* y unir todo hasta formar una arenado.
- Hacer una corona y verter en el medio la ralladura de *limón*, el queso mascarpone, la leche y las peras cortadas pequeñas
- Unir todo muy bien sin amasar, solo juntar.
- Hacer un rectángulo de 2 cm y plegar sobre si mismo
- Dejar reposar y cortar los scones con cortante circular de 5 cm
- Usar un cortante pequeño y sacarla mayor cantidad de scons, usar los recortes para unirlos y sacar más.

## Terminación

- Pincelar con *huevo* batido, espolvorear con azúcar y hornear a 180º C por 20 minutos

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/scons-de-marcarpone-y-peras**