

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

Harina Leudante: 480 Gramos

Leche: 180 c.c.

Limón para su ralladura: 2 Unidades

Manteca: 120 Gramos

Peras: 120 Gramos

Polvo de hornear: 4 cdts

Queso mascarpone: 180 Gramos

Sal: 1 Pizca

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 scones, usar los recortes para unirlos y sacar más.

Terminación

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

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/scons-de-mascarpone-y-peras>