Scons de Queso y Pimienta



Ingredientes

Crema: 100 cc
Queso Emmental rallado: 200 g
Pimienta: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Polvo para hornear: 30 grs.
Leche: 100 cc
Huevos: 2 Unidades
Harina: 600 g
Mantequilla: 200 g

Preparación de la Receta

- En un tazón mezclar la *harina* y la *mantequilla*, trabajando con la mano hasta obtener un arenado sin amasar.
- Añadir el polvo para hornear y unir a la preparación.
- Luego agregar el queso emmenthal, los huevos, sal, pimienta y unir a la masa -no debe amasarse-.
- Incorporar a la preparación la leche y la *crema*
- Trasladar la masa a una tabla, dar forma de rectángulo y cortar en 10 cuadrados.
- Revestir una bandeja para horno con papel para hornear
- Disponer los cuadrados de masa en la bandeja y hornear a 180° por 30 minutos.
- Retirar del horno y servir con un dip de queso *crema*.

- Si gusta el picante, puedes agregar pimienta o *pimentón* sobre los scons.
- Puedes preparar la masa a la noche para cocinar los scons a la mañana y disfrutarlos en el desayuno
- Sólo debes conservarlos en la nevera y luego directo al horno.
- Si eres de amante de lo dulce y lo agridulce, prueba hacer los scons clásicos o scons de queso e *higo*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/scons-de-queso-estilo-hermanos-petersen