

## 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 scones.
  - Puedes preparar la masa a la noche para cocinar los scones 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 agrisado, prueba hacer los scones clásicos o scones de queso e *higo*.