Scones de Queso por Juan Manuel Herrera

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Leche: 120 cc
Huevos: 2 Unidades
Crema de leche: 300 cc
Polvo de hornear: 40 grs
Sal: 20 grs
Azucar: 120 grs
Harina: 800 grs
Manteca: 200 grs
Queso rallado: 200 grs

Preparación de la Receta

- Colocar *harina*, azúcar, polvo de hornear, y el queso rallado en un bols junto con la *manteca*.
- Hacer un arenado.
- Mezclar sin batir huevos, leche y *crema*, unir ambas preparaciones y tomar la masa sin amasar mucho.
- Estirar de 2 cm y replegar la masa sobre sí misma
- Estirar de 3cm
- Y cortar con un cortante de 6 cm de diámetro.
- Colocar sobre la placa enmantecada y pintar con doradura.
- Hornear a 200 ºC por 20 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/scons-de-queso-por-juan-manuel-herrera