

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 °C por 20 minutos.

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