

Scons

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manteca: 100 g

Huevos: 1 Unidad

Leche: 1/4 Taza

Crema: 1/4 Taza

Harina: 300 grs.

Sal: Una pizca

Royal: 1.1/2 cditas.

Preparación de la Receta

- Hacer una corona con la sal, el royal, mezclar la *manteca* con *harina*.
- Batir el *huevo* con leche y *crema* y tomar la masa sola presionada con las manos.
- Estirar de 1 cm
- A 2.
- Cortar con cortapastas y poner en una placa enmantecada.
- Cocinar a 180 C
- Durante 15 minutos.
- Enfriar.
- Para la hora del té servir con queso *crema* y mermeladas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/scons>