Variedad de Scones

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema inglesa

Crema para batir: 250 Ml.
Crema espesa: 275 Ml.
Leche: 1/2 L

Mermelada

Frambuesas: 150 grs.
Fresas: 500 grs.
Puré de fresas: 50 grs.
Azucar: 1 k
Pectina: 30 grs.

Scones

Crema para batir: 575 grs.
Azucar: 70 grs.
Huevo ligeramente batido: 1 Unidad
Polvo para hornear: 15 grs.
Manzana deshidratada: 100 grs.
Harina: 800 grs.
Azúcar cristal: Cantidad necesaria
Arándanos: 100 grs.

Preparación de la Receta

Variedad de Scones

- Batir la *crema* con el azúcar, hasta que esponje.
- Tamizar los secos e incorporar al batido.

- Dividir la mezcla en 3 partes

- A una agregar *arándanos* ; en otra *manzana* deshidratada y la última parte dejarla natural.
- Rellenar moldes con las mezclas.
- Barnizar con un poco de *huevo* por encima y espolvorear con azúcar cristal.
- Hornear a 180° C, por 30 minutos.

Crema Inglesa

- Calentar leche, *crema* espesa y *crema* para batir, hasta que suelte el hervor.
- Retirar del fuego y refrigerar toda la noche.

Mermelada de frutas

- Calentar las fresas y las frambuesas.
- Agregar puré de fresas.
- Combinar los 30grs
- De pectina con el azúcar.
- Incorporar esta mezcla a las frutas y revolver.
- Dejar cocer de 45 minutos a una hora.

Montaje

- Partir por la mitad el scone y untarle la *crema* y la mermelada.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/variedad-de-scones