

I N G R E D I E N T E S

Los Scones de mi Mamá

- 4 tazas de harina leudante.
- 3 cucharadas de azúcar.
- 1 cucharadita de sal.
- 1 huevo
- 180 gramos de manteca.
- 1 taza de leche tibia.

P R O C E D I M I E N T O

- 1- Prendé el horno a fuego fuerte.
- 2- Batir la manteca con el azúcar.
- 3- Agregar el harina con la sal tamizada. Lograr un arenado.
- 4- Agregar la leche tibia junto con el huevo mezclado adentro.
- 5- Mezclar con ayuda de una espátula hasta que quede todo integrado.
NO amases! Sino salen duros.
- 6- Poner la masa sobre la mesada, estirlarla y doblarla en dos (como si fuera un libro).
- 7- Con un cortante, o como hacia mi mamá, una taza, cortar los scones.
- 8- Ponerlos en una placa para horno con papel manteca o de silicona.
- 9- Pintalos con huevo y espolvoréalos con azúcar.
- 10- Llevarlos a un horno precalentado fuerte hasta que estén apenas dorados.
- 11- Sacarlos y dejar que se enfríen un poco sobre una reja de metal.

A mí me encanta acompañarlos con manteca y dulce, pero eso ya depende de vos.
También quedan increíbles con queso blanco, ciboulette y salmón!

