

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

## SCONS

120 gr de manteca  
1 taza de azúcar  
3 yemas  
1/2 taza de leche  
4 tazas de harina leudante  
1 cda polvo royal  
1 cdita de sal

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

- 1- Precalentar el horno a medio (200gr.)
- 2- Batir 120 gr de manteca pomada con 1 taza de azúcar.
- 3- En una taza mezclar 3 yemas con 1/2 taza de leche tibia.
- 4- En un bol poner 4 tazas de harina leudante con 1 cucharada de polvo royal y 1 cucharadita de sal
- 5- Agregar de a poco los líquidos mientras mezclas con una cuchara de madera. Si fuera necesario agregar más harina (el punto es hasta que se desprege del bol y la toques y no se te quede pegada a los dedos)
- 6- Ponerla sobre la mesada y estírala con las manos (no la amasaes)  
Estírala de 2 cm y doblarla al medio, obteniendo una base de 4 cm. Cortar con un cortante o una taza o lo que tengas (sin tocar mucho la Masa porque quedan duros. )
- 7- Llevarlos al horno en una placa hasta que esté dorada la base se hacen súper rápido! Casi 10 minutos; estate atenta porque se secan)

LISTO!!!

