

Creador: Monónimo **Recetizador:** Mari Nieves Gó



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Tapa

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Los scones son panecillos originarios del Reino Unido y típicos de desayunos y meriendas. Se pueden comer rellenos de mantequilla, mermelada, queso, jamón de york,...

Ingredientes para 4 personas :

- 200 gr de harina
- 50 gr de mantequilla
- .- 100 ml de leche
- 1 huevo batido
- 2 o 3 cucharadas de azúcar (opcional)
- Nueces o pasas (opcional)

Preparación:

Paso 1

Precalentamos el horno a temperatura máxima. Mezclamos en un bol la harina con la levadura y la mantequilla. Añadimos la leche (y el/los ingredientes opcionales en caso de que decidamos hacerlo) y una vez que esté todo bien ligado, enharinamos la encimera o la mesa y echamos la masa encima. La extendemos y aplanamos hasta que tenga un grosor de unos 2 o 3 cm (los panecillos subirán en el horno) y cortamos los scones con un cortador de galletas redondo. Engrasamos una bandeja de horno y colocamos los scones pincelándolos con huevo batido para que queden dorados por encima. Al meter la bandeja en el horno, bajamos la temperatura del mismo a 180° -170° y se hornean durante unos 15 minutos. Una vez que estén hechos, se rellenan de lo que prefiramos.