

Scones con nata y mermelada



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** tania Segura



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 260 g de harina de trigo
- 50 g de azúcar
- 10 g de levadura en polvo
- Una pizca de sal
- 75 g de mantequilla fría cortada en cubitos
- Leche

Preparación:

Paso 1

Precalienta el horno a 220° C. Mezcla en un bol amplio la harina de trigo tamizada, el azúcar, la levadura y la sal. Añade la mantequilla y mezcla bien con los dedos para que se integre (el resultado debe ser una especie de migas gruesas). Extiende sobre una superficie enharinada, corta círculos y ponlos en una bandeja de horno. Pincela con leche y hornea unos 15-18 min hasta que estén ligeramente dorados. Deja enfriar sobre una rejilla y sirve con nata muy espesa y con mermelada.