

Scones clásicos



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 10min

Tiempo total: 25min , Número de porciones: **24**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/scones-clasicos>

Preparación

Cernir la harina junto con el polvo de hornear, sal y azúcar; mezclar con los huevos ligeramente batidos. Incorporar la leche y por último la ralladura de limón. Tomar la masa sin amasar, aplanar con las manos dejándola de 2 cm. de espesor; cortar los scones con un cortapasta y acomodarlos en una placa humectada con aceite en aerosol. Pintar los scones con huevo batido y cocinarlos en horno caliente por espacio de 10 minutos. Retirar del horno, disponerlos en una fuente y servirlos junto a una humeante taza de té. Disfrute! Fuente: Recetas Natura



Ingredientes

- 300 gramo/s Harina
- 3 cucharadita/s Polvo de hornear
- 1/2 cucharadita/s Sal
- 2 cucharada/s Azúcar
- 2 Huevos
- 3 cucharada/s Leche fría
- 1/2 cucharada/s Ralladura de limón

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Rápida, Una cocinera experta, Visitas, Desayuno, Pan y otros panificados para la casa