

Scones de nueces y nutella



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: 8

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/scones-de-nueces-y-nutella>

Preparación

Precaliente el horno a 190°C. Cubra una bandeja para hornear con papel pergamino. En un tazón grande mezcle la harina, el cacao en polvo, azúcar, polvo de hornear y la sal. Agregue la manteca y unir hasta formar un arenado. En un tazón pequeño, mezcle la crema de leche y el huevo. Añadirle la nutella y batir. Vierta la mezcla de crema en los ingredientes secos y usando un tenedor comienzo a incorporar los ingredientes húmedos a los ingredientes secos hasta que la masa se una. Añadir las nueces picadas y amasar un par de veces hasta que la masa se mantenga unida. Formar un disco medianamente grueso y cortar la masa en 8 trozos como si cortara una pizza. Coloque las porciones en la bandeja para hornear forrada y hornear durante unos 20 minutos. Deje que se enfríe. Rocíe la parte superior de los scones con nutella adicional si prefiere.



Ingredientes

- 2 taza/s Harina
- 1/4 taza/s Azúcar
- 1 cucharada/s Polvo de hornear
- 1/4 taza/s Cacao
- 6 cucharada/s Manteca fría cortada en cubos
- 1/2 cucharadita/s Sal
- 1 Huevo
- 3/4 taza/s Crema de leche
- 1 taza/s Nueces picadas
- 1/2 taza/s Nutella

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Día de San Valentín, Italiana, Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Para/con niños, Una cocinera experta, Postre, Dulces

