

Scones de papa y queso



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 7min

Tiempo total: 22min , Número de porciones: 8

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/scones-de-papa-y-queso>

Preparación

En un tazón, combine la harina, el polvo para hornear, la sal y la mostaza en polvo. Mezclar y, a continuación, añadir la manteca y frotar hasta que la mezcla parezca un arenado.

Coloque una rejilla para horno en la parte medio y precaliéntelo a 190°C. Añadir queso rallado, el puré de papas y leche suficiente para mezclar y formar una masa suave.

Transfiera la masa a una mesada enharina, forme un rollo de 2 cm. de espesor. Corte en rodajas. Ubique los scones de en una bandeja para horno 8. Place patatas y bollos de queso en una bandeja de horno engrasada y cepíllelos con leche. Llevar al horno y cocinar durante 7-10 minutos, hasta que estén doradas en la parte superior e inferior, y bien cocidos. Servir caliente con manteca.



Ingredientes

- ✓ 1-1/2 taza/s Harina leudante
- ✓ 1 cucharadita/s Polvo de hornear
- ✓ 1/2 cucharadita/s Sal
- ✓ 1 cucharadita/s Mostaza en polvo
- ✓ 3 cucharada/s Manteca en cubitos
- ✓ 1/2 taza/s Queso Parmesano rallado
- ✓ 1 taza/s Puré de papas frío
- ✓ 3-4 cucharada/s Leche

Categorías

Un día normal, Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Todo el año, Económico, Rápida, Ingrediente extra, Para/con niños, Una cocinera experta, Visitas, Pan y otros panificados para la casa