

# Scones maravillosos



**Dificultad:** □□□□□

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

Tiempo total: 40min , Número de porciones: **24**

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/scones-maravillosos>

## Preparación

Tamizar la harina junto con el polvo de hornear, agregar la sal y el azúcar; mezclar con los huevos ligeramente batidos con el aceite de girasol. 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! Fuentre: Recetas Natura



## Ingredientes

- 300 gramo/s Harina 000
- 3 cucharadita/s Polvo de hornear
- 1/2 cucharadita/s Sal
- 2 cucharada/s Azúcar
- 2 Huevos
- 3 cucharada/s Aceite de girasol
- 3 cucharada/s Leche
- 1/2 cucharadita/s Ralladura de limón

## Categorías

Un día normal