



SCONES

Fernando Moreno

INGREDIENTS

0 MINUTES 2 SERVINGS

- 4 tbsp de mantequilla
- 2 y 1/2 tazas de harina
- 1/2 tsp de sal
- 1 tsp de bicarbonato
- 2 tsp de cremor tártaro
- 1 tbsp de azúcar lustre
- 1/4 tsp de canela
- 1/2 taza de leche
- 1/4 taza de crème fraîche
- 1/3 taza de sultanas

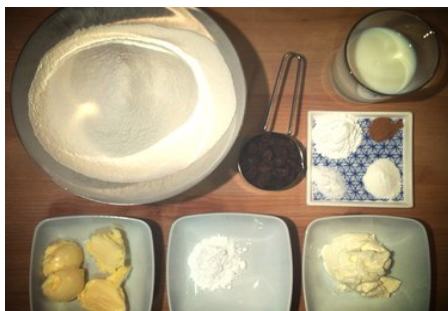
TAGS

#desayuno #lemoncurd #merienda #scones #te



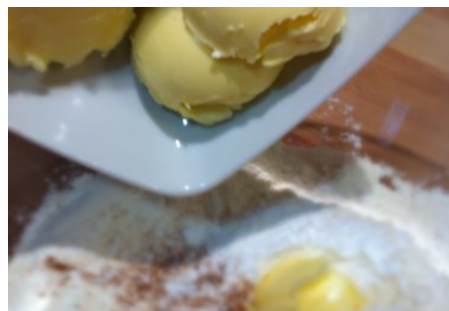
1

Scone con nata y lemon curd.....la merienda perfecta!!!!



2

Precalentamos el horno a 230 grados y preparamos todos los ingredientes.



3

Tamizamos la harina y añadimos el bicarbonato, la sal, el cremor tártaro, el azúcar y la canela.





4

Con la ayuda de la punta de los dedos deshacemos la mantequilla, sin calentarla demasiado, no queremos que se reblandezca.



5

Añadimos la crème fraîche y la leche. Amasamos ligeramente.



6

Incorporamos las sultanas.



7

Con la palma de la mano extendemos la masa hasta que tenga un grosor de unos 2 cm.



8

Cortamos con un cortapasta.



9

Pincelamos con un poco de leche.





10

Metemos en el horno sobre un papel apropiado.



11

Horneamos durante 10 minutos a 230 grados, transcurrido este tiempo, apagamos el horno y dejamos entre 5 y 7 minutos dentro del horno. Ojo no abrir la puerta hasta el justo momento de sacarlos.



12

Dejamos enfriar sobre una rejilla.



13

Listo para comer!!!!.....con lemon curd y nata o mantequilla y confitura de fresa.....

