



Recetas

SCONES DE Arándanos y Limón

Ingredientes:

- 2 tazas de harina de trigo
- 1/4 taza de azúcar
- 1 cucharada de polvo para hornear
- 1/4 cucharadita de sal
- 1/2 taza de mantequilla fría, en cubos
- 1 taza de arándanos frescos
- 1 cucharada de ralladura de limón
- 1/2 taza de leche
- 1 huevo grande
- 1 cucharadita de extracto de vainilla

Para el glaseado (opcional):

- 1/2 taza de azúcar glas
- 2-3 cucharadas de jugo de limón fresco





SCONES DE *Arándanos y Limón*

Preparación

1 Preparar los ingredientes:

Precalienta el horno a 200°C (400°F). Forra una bandeja para hornear con papel pergamino o un tapete de silicona.

2. Mezclar los ingredientes secos:

En un bowl grande, combina la harina, el azúcar, el polvo para hornear y la sal.

3. Agregar la mantequilla:

Añade la mantequilla fría en cubos y usa un cortador de masa o tus dedos para integrarla. La mezcla debe parecerse a migajas gruesas.

4. Incorporar los arándanos y la ralladura de limón:

Mezcla suavemente los arándanos y la ralladura de limón con los ingredientes secos para que no se rompan.

5. Preparar los ingredientes líquidos:

En otro bowl, bate el huevo, la leche y el extracto de vainilla. Vierte esta mezcla sobre los ingredientes secos y combina hasta que se forme una masa suave (no sobremezcles).

6. Formar y cortar los scones:

Coloca la masa sobre una superficie ligeramente enharinada. Aplánala en forma de disco, de aproximadamente 2 cm de grosor. Corta en 8 triángulos o utiliza un cortador redondo para darles forma.

7. Hornear:

Coloca los scones en la bandeja para hornear, dejando espacio entre ellos. Hornea durante 18-20 minutos o hasta que estén dorados.

8. Preparar el glaseado (opcional):

Mientras los scones se enfrían ligeramente, mezcla el azúcar glass con el jugo de limón hasta obtener un glaseado suave. Rocíalo sobre los scones antes de servir.