

Paula Mendez nos regala una receta rápida y facilísima en esta cuarentena: mirá como hacer scones

28 marzo, 2020



Bienvenidos a este rincón pastelero de cuarentena . La idea es traerte una receta fácil y rápida, con pocos ingredientes para que tengas algo dulce en cualquier momento.

Hoy hacemos **scones**. A mí me encantan solos, pero les podés poner manteca, mermelada, dulce de leche, lo que más te guste. En casa los hago bastante seguido. Te sacan de un apuro en minutos.

Ingredientes:

- 240 gr de harina leudante, si no tenés leudante le ponés común y le agregás 2 cucharaditas de polvo de hornear (2 tazas aproximadamente).
- 60 gr de azúcar (2 cucharadas, más o menos).
- Una pizca de sal.
- 100 gr de manteca fría.
- 2 huevos.

Aquí vamos:

1. ***Precaletá el horno a 180°/200°, es un horno medio.***
2. ***Mezclá los secos. (Foto 1)***
3. ***Agregá la manteca fría y hacé con las manos o un tenedor un arenado rústico. (Foto 2 y 3)***
4. ***Agregale los huevos (si los batís antes mejor) y uní la preparación. No se amasa. Es sólo unir los ingredientes. Es un enchastre, pero agregale un poquito de harina para limpiarte las manos y estirar la masa en la mesada, nada más. (Foto 4)***
5. ***Estirá la masa con las manos hasta tener, más o menos, 1,5 cm de alto (es bastane altita) y cortamos con un cortante o vaso de la medida que quieras. Yo usé un aro de 4 cm. (Foto 5 y 6)***
6. ***Colocalos en una fuente enmantecada y enharinada o con papel manteca o algún otro antiadherente, separados entre sí porque van a crecer. (Foto 7)***
7. ***Al horno... 15 minutos, más o menos. Hasta que estén doraditos. Si querés los podés pintar con huevo. Yo lo hice para la foto, pero en general no lo hago. (Foto 8)***

Espero que los pruebes, son súper fáciles. Cualquier duda que tengas podés escribirme x Facebook: [Paula Mendez Pastelería](#) o contame qué te gustaría aprender esta cuarentena.

Los pasos en simples fotos









¡SCONES LISTOS! ¡A comer!