RECETAS

Scones con Nutella®

Medio | 4 Porciones | 40 Minutos

INGREDIENTES

PARA 4 PORCIONES

225 g de harina

25 g de manteca

55 g de azúcar

150 ml de leche

Sal al gusto

60 g de Nutella® (15 g/porción)

Para preparar esta deliciosa receta, ¡20g de Nutella® por persona es suficiente!

PROCEDIMIENTO

1 Tamizar la harina junto con el polvo para hornear y formar una mezcla. Agregar una pizca de sal y la manteca cortada en trozos pequeños. Mezclar rápidamente y agregar la leche poco a poco; continúa mezclando hasta que la masa quede suave y homogénea.

2 Extender la masa con el rodillo hasta que tenga un grosor de 2 cm y cortarla en círculos con un cortador de masa de 4 cm de diámetro. Volve a unir la masa sobrante y corta más círculos hasta que se acabe toda la masa. Poner los círculos en una bandeja para hornear con papel para hornear engrasado y barnízalos con leche; ponerlos dentro del horno precalentado a 180°C (350°F)durante 15 minutos aproximadamente.

3 Dejar que se enfríen y partirlos por la mitad horizontalmente; untalos con Nutella® antes de servir.

La diversión toma forma. Compartí esta receta con el hashtag #recetanutella

Los scones pueden ser dulces o salados y son siempre un compañero perfecto para una taza de té. Probalos en esta nueva versión dulce ¡Scones con Nutella®!