

RECIPES

Scones Integrales 4 granos con NUTELLA®

Medium

30 min



Ingredientes

1½ tazas de harina integral

1½ tazas de harina blanca

½ taza de sal

1 barra de mantequilla, fría y en cuadritos

1 taza de crema ácida

3 cucharadas de mantequilla derretida para barnizar

50 gr. pasas

NUTELLA®



To prepare this delicious recipe, 15g of Nutella® per person is enough to enjoy!

PROCEDIMIENTO



1

Precalienta el horno a 180°. En un tazón mezcla las harinas y la sal.



2

Agrega mantequilla e incorpora hasta tener una constancia arenosa. Agrega crema ácida y las pasas y amasada hasta que todos los ingredientes queden bien integrados. Deja reposar por 10 minutos.



3

Extiende la masa y con un molde redondo corta las piezas con un grosor de 2 cm. Coloca en una charola para hornear. Barniza con mantequilla y hornea 20 minutos a 180°.

**4**

Deja enfriar y unta 15 gr. de NUTELLA®.