

RECETA

# Scones con Nutella®

Media

4 Porciones

40 min



## INGREDIENTES

### PARA 4 PORCIONES

225 g de harina

25 g de mantequilla

55 g de azúcar

150 ml de leche

Sal al gusto

60 g de Nutella® (15 g/porción)



Para preparar esta deliciosa receta, ¡15g de Nutella® por persona es suficiente!

## PROCEDIMIENTO

**1**

Cierne la harina junto con el polvo para hornear y forma un montón. Agrega una pizca de sal y la mantequilla suavizada en trozos pequeños. Mezcla rápidamente y agrega la leche poco a poco; continúa mezclando hasta que la masa quede suave y homogénea.

**2**

Extiende la masa con el rodillo hasta que tenga un grosor de 2 cm y córtala en círculos con un cortador de masa de 4 cm de diámetro. Vuelve a unir la masa sobrante y corta más círculos hasta que se acabe toda la masa. Pon los círculos en una bandeja para hornear con papel para hornear engrasado y barnízalos con leche; ponlos dentro del horno precalentado a 180°C durante 15 minutos aproximadamente.

**3**

Deja que se enfríen y pártelos por la mitad horizontalmente; úntalos con Nutella® antes de servir.

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

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