

RECEITA

Scones com Nutella®

Média

4 Portions

40 min



INGREDIENTES

PARA 4 PORÇÕES

225 g de farinha sem fermento

25 g de manteiga

55 g de açúcar

150 g de leite

Sal a gosto

60 g de Nutella® (15 g/porção)



Para preparar esta deliciosa receita, 15 g de Nutella® por pessoa são suficientes para apreciar todo o seu sabor!

INSTRUÇÕES

**1**

Peneira a farinha com o fermento em pó e verte essa mistura num monte numa tábua. Adiciona uma pitada de sal e a manteiga amolecida cortada em pedaços. Bate tudo rapidamente, adiciona gradualmente o leite e continua a mexer até obteres uma massa homogénea e muito mole.

**2**

Com um rolo da massa, estende-a até uma espessura de aproximadamente 2 cm e corta-a em vários discos de 4 cm de diâmetro com um cortador redondo. Volta a fazer uma bola com a parte restante, estende-a novamente e corta mais discos até utilizares toda a massa. Coloca os scones num tabuleiro de forno forrado com papel vegetal ligeiramente untado e pincela-os com leite. Finalmente, leva as formas ao forno pré-aquecido a 180 °C durante aproximadamente 15 minutos.

**3**

Deixa-os arrefecer, corta-os ao meio e barra-os com Nutella®, antes de os servires.

A forma da emoção. Partilha a receita com a hashtag #receitanutella.

Os scones, que podem ser doces ou salgados, foram sempre o acompanhamento ideal do chá das cinco inglês. Prova-os nesta nova **receita doce e fantástica com Nutella®**.