

Scones com NUTELLA®



INGREDIENTES para 4 pessoas



DIF



PORÇ



INGR



MIN



- ✔ 225 g de farinha
- ✔ 25 g de manteiga
- ✔ 55 g de açúcar
- ✔ 150 ml de leite
- ✔ Sal a seu gosto
- ✔ 60 g de Nutella® (15 g/pessoa)



PASSO 1

Peneire a farinha juntamente com o fermento em pó e faça um monte em cima da superfície de trabalho. Adicione uma pitada de sal e a manteiga amolecida em pedaços. Mexa rapidamente, e vá adicionando gradualmente o leite, sem para de mexer, até obter uma massa homogénea e bastante macia.



PASSO 2

Estenda a massa com um rolo até obter uma espessura de cerca de 2 cm e, com um molde, corte discos com cerca de 4 cm de diâmetro. Volte a juntar as sobras da massa, estenda novamente a massa e corte mais discos até usar a massa toda. Coloque os scones num tabuleiro para o forno, em cima de papel vegetal ligeiramente untado, e pincele-os com leite. Depois, coza-os no forno pré-aquecido a 180 °C durante cerca de 15 minutos.



PASSO 3

Deixe arrefecer os scones, abra-os ao meio e barre-os com Nutella® antes de os levar para a mesa.