

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Australian scones

---

LUOGO: [Oceania](#) / [Australia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [15 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

225 g di farina  
1/2 bustina di lievito  
1 pizzico di sale  
40 g di zucchero  
75 g di burro  
2 cucchiaini di yogurt bianco  
1 uovo.

### PREPARAZIONE

- 1** Setacciare farina con il lievito e il sale, aggiungere il burro e lavora con le punta delle dita (come per la frolla), aggiungere lo zucchero e mescolare tutto.

A parte sbattere l'uovo con lo yogurt.

Amalgamare il tutto con un cucchiaino di legno.

Iniziare a lavorare l'impasto con le mani ed un pochino di farina.

Stendere l'impasto a circa 3 cm di spessore.

Ricavare delle formine.



**2** Spennellare sopra altro yogurt e spolverizzare sopra la farina.

Alla fine infornare a 200°C per circa 10 - 15 minuti.

Servire gli scones accompagnandoli con della marmellata a piacere.