

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Scones tradizionali Scozzesi

LUOGO: Europa / Regno Unito

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

675g di farina auto-lievitante
2 cucchiaini di lievito in polvere
115g di zucchero
115g di burro
2 uova
un pizzico di sale
circa 300ml di latte

PREPARAZIONE

1 Setacciate la farina, il lievito e il sale. Tagliate il burro in pezzetti e incorporatelo bene negli ingredienti secchi. Miscelate insieme le uova e lo zucchero e incorporate questo miscuglio al composto di farina, aggiungendo latte a sufficienza fino ad ottenere un impasto sodo.

Stendete la pasta a 2 cm di spessore e tagliatene dei dischi con uno stampo.

Mettete su di un foglio di carta-forno e infornate a 200°C per 12 minuti o fino a doratura.