

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Scones tradizionali Scozzesi

di: *Cookaround*

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.