

SCONES

INGREDIENTES PARA 15 SCONES

280g de farinha
60g de manteiga derretida
10g de açúcar
2 colheres de chá de fermento em pó
150ml de leite
1 pitada de sal
1 gema de ovo
Farinha para polvilhar
Manteiga para untar

PREPARAÇÃO

Numa tigela, coloque a farinha, o fermento, o açúcar, a pitada de sal e a manteiga derretida. Misture tudo com as varinhas de massa (batedeira) e ao mesmo tempo junte o leite aos poucos. Amasse tudo muito bem até a massa começar a descolar da tigela. Unte um tabuleiro de ir ao forno com manteiga. Polvilhe a bancada com farinha e coloque a massa por cima. Amasse ligeiramente e faça uma bola. Faça bolinhas de massa e coloque no tabuleiro. Leve ao forno pré-aquecido nos 210° durante 15 minutos. Quando as bolinhas de massa começarem a ganhar volume, pincele-as com a gema de ovo. Passado os 15 minutos está pronto a servir. Sirva os scones com compota ou manteiga e acompanhe com chá.

Custo: 1.00 € ; Custo por scone: 0.06 €

<http://www.saborintenso.com/f25/scones-963/>

www.saborintenso.com