



Scones con fruta

Descripci3n



Uno de los **alimentos con los que Escocia nos tentará** durante nuestro viaje son los scones, panecillos de mantequilla t3picos del pa3s.

Parte indispensable de desayunos y meriendas (son unos de los protagonistas de Â«el t3© de la tardeÂ»), estos **panecillos dulces y de aroma inconfundible t3picos de Escocia** son, adem3s de irresistibles, muy vers3tiles.

Como suele suceder con los dulces tradicionales, muchos **hogares escoceses tienen su propia receta**, de esas que se transmiten de generación en generación.

Os presento esta receta y el resultado son unos **scones riquísimos y sencillos de preparar**, listos para tomar con cualquier acompañamiento dulce o salado.

Los más conocidos y los que prepararemos, son los **panecillos redondos que se elaboran en el horno a base de harina de trigo, mantequilla y levadura en polvo** y que suelen servirse templados y abiertos por la mitad.

Además de la versión básica, **en Escocia también encontraremos scones de frutas** (con pasas, arándanos o cerezas) **y de queso**.

Los scones son panes, así que, además de mermeladas (cebolla, naranja amarga, higo, frutos rojos?) **también quedan riquísimos con un acompañamiento salado**. Podemos incorporar a la masa especias como orégano, canela, ajo o perejil, o queso rallado. En otro caso, también podemos hacerlos con calabaza. En cuanto al relleno, prueba las combinaciones que se te ocurran: queso de untar y salmón, jamón cocido y huevo, *bacon* y cebolla?

Enlaces de otras recetas de postre con frutas:

[Galletas de fruta](#), [Pastel de manzana y queso](#), [Caprichitos de avena y plátano](#), [Bizcocho invisible de pera y chocolate](#), [Tarta de ciruelas con mermelada](#), [Gelatina de frutas](#), [Semiesfera de piña](#).

Ingredientes: (Dependiendo del tamaño 23 unidades).

- 225 gr de harina de trigo.
- 70 gr de arándanos. Pueden ser frutos rojos, cerezas, pasas?, lo que más nos guste.
- 90 gr de mantequilla.
- 70 ml de leche.
- 1 pizca de sal.
- 1 huevo.
- 1 cucharada sopera colmada de azúcar glas.
- 4 cucharaditas de postre de levadura en polvo tipo Royal.
- Un poco más de leche para pintar nuestro scones.

Preparación:

Forramos una bandeja de horno con papel de hornear, reservamos.

Tamizamos la harina y la levadura con un colador y reservamos.

La mantequilla deberá estar fría.

En un bol grande ponemos la harina y la levadura tamizadas, la sal y el azúcar. Mezclamos todo bien.



default watermark

Añadimos **la mantequilla fría** en cubitos, integrándola a la mezcla con la punta de los dedos.



Amasamos levemente, lo justo para conseguir una textura parecida a la de las migas de pan.

Incorporamos las frutas, mezclamos suavemente.

En otro bol batimos la leche con el huevo.



default watermark

Hacemos un hueco en el centro de la masa y añadimos la mezcla del huevo y la leche poco a poco, removemos bien hasta que los ingredientes secos y líquidos se integren.



Pasamos la masa a la encimera enharinada, amasamos ligeramente una o dos veces, lo justo para conseguir una masa consistente, pegajosa pero manipulable.



watermark

Y con un rodillo o las manos (para no romper los arándanos) la extendemos dando un grosor de 3-4 cm.



Precalentamos el horno a 200°C, calor arriba y abajo.

Con un cortador de masa redondo o un vaso pequeño, cortamos los scones, los colocamos sobre la bandeja de horno forrada dejando espacio entre ellos, barnizamos la superficie con leche con ayuda de una brocha y horneamos durante aproximadamente 12 minutos o hasta que estén dorados. **No abriremos el horno durante la cocción.**



Podemos servir nuestro postre templado o frío.

¡Vaya presencia!



Consejos:

Como siempre os digo el tiempo de horneado es orientativo, cada horno es un mundo. Se conservan bien al día siguiente si los metemos en un recipiente amplio, que no sea de plástico y sin tapar. En un lugar seco y fresco.

- **Para que los scones tengan una textura ligera**, es importante trabajar poco la masa y no abrir el horno en ningún momento durante la cocción.
- **Los scones caseros tienen formas imperfectas**. Si no nos importa que los tamaños varíen un poco, podemos amasarlos sin rodillo y dividirlos sin cortador para conseguir esta apariencia.
- **Podemos congelar los scones que no necesites** cuando acabemos de darles forma (en el momento en el que los meteremos al horno). Para que no se peguen, primero los meteremos al congelador sin que se toquen (por ejemplo, colocados en una bandeja). Cuando ya estén congelados, podemos guardarlos todos juntos en una bolsa. Para descongelarlos, precalentamos el horno y seguimos los pasos de la receta utilizando la misma temperatura que si fueran scones acabados de hacer. Si la intención es preparar scones para congelar, es mejor que hacerlos un poco más pequeños de lo normal; se hornean mejor al descongelarlos.

Visítanos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En la web: www.masqpostres.es

Danos tus opiniones o consultas en el correo: hola@masqpostres.es

O si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, pincha en «Suscríbete» en el margen superior derecho de nuestro blog o en el inferior desde tu móvil.

Categoría

1. Aperitivos
2. Postres

Fecha de creación

mayo 11, 2018

Autor

admin

default watermark