

Como fanática de Starbucks descubrí los scones en forma de triángulo, con frutas y sabores y un rico glaseado. Verdaderamente una delicia, yo solo conocía los scones ingleses en forma de pancitos para comer con mermelada y mantequilla es un clásico que me encanta, pero estas nuevas recetas me tienen loca! Es que la consistencia es perfecta y los sabores son ideales, la mezcla de frutilla con limón es increíble y el toque de las amapolas perfecto. Son tan ricos que no necesitan nada mas. Yo recomiendo comerlos tibios, se deshacen en la boca, si se enfrían o les sobran póngalos unos segundos en el microondas para entibiar.

Scones de Frutillas, Limón y Amapolas

Receta

2 tazas de harina sin polvos de hornear
6 cdas, de azúcar granulada
2-1/2 cdita de polvos de hornear
1/2 cdita. de sal
2 cditas. de semillas de amapolas
1 limón grande, su ralladura
8 cdas. de mantequilla (115 grs.) congelada
1/2 taza de crema
1 huevo grande
1 cdita. de extracto de vainilla
1 taza de frutillas frescas picadas
azucar granulada para espolvorear

Para el glaseado.....

el jugo de un limón grande
1 taza de azúcar flor
1 cda. de leche

Precalentar el horno a 200 grados, preparar una bandeja con papel mantequilla y aceite en spray, reservar.
En un bol mezclar el harina, polvos de hornear, azúcar, sal y semillas de amapolas. Agregar la ralladura de limón y mezclar bien, incorporar la mantequilla rallándola luego mezclar con las manos para formar una arena (cesniscar), reservar.

En un bol mezclar la crema con el huevo y la vainilla, incorporar muy bien estos ingredientes. Verter esta mezcla sobre los ingredientes secos mezclar con una espátula hasta incorporar bien todos los ingredientes. Con mucho cuidado incorporar las frutillas con movimientos envolventes tratando de no romperlas. Juntar la masa con las manos, hacer una pelota grande y luego aplastar para formar un círculo de aprox. 20 cm. de diámetro, luego cortar en 8 partes iguales (la mitad, luego la mitad de la mitad y así sucesivamente.) Transferir a la bandeja reservada y espolvorear con un poco de azúcar granulada. Hornear de 20 a 25 minutos, hasta que estén un poco dorados. Dejarlos enfriar un poco, por mientras mezclar los ingredientes del glaseado hasta disolver toda el azúcar flor, poner sobre los scones mientras estén calientes.

Los scones son mas ricos tibios así que comer inmediatamente, si se enfrían se pueden calentar un par de segundos en el microondas.