

Se deshacen en la boca literalmente!!!! Esta receta me acompañará para toda la vida, es absolutamente impactante....la ame! Delicados y elegantes, un sabor perfecto, no abusan en lo dulce...de verdad que los tienen que probar. Es una receta simple, fácil de hacer, un detalle perfecto para la hora del té, quedaron tan buenos que los mande de regalo para el día del profesor al colegio y las profesoras alucinaron.

Scones de Limón Arándanos y Ricotta

Receta

2-1/2 tazas de harina sin polvos de hornear
1 cda. de polvos de hornear
1/4 cda. de sal
1/2 taza de mantequilla (114 grs) congelada
1/3 taza de azúcar granulada y un poco mas para espolvorear
1/2 taza de Ricotta
2 tazas de arándanos frescos
1/2 a 1 taza de crema (según la consistencia)
1 limón, ralladura y jugo

Precalentar el horno a 200 grados.

En un bol grande mezclar el harina, polvos de hornear y sal. Rallar la mantequilla congelada con rallador para quesos sobre el harina, mezclar con las manos hasta que obtengamos muchas migas. Agregar el azúcar y la Ricotta, mezclar con las manos hasta que todos los ingredientes estén incorporados. Añadir los arándanos.

Incorporar el jugo, la ralladura de limón y la 1/2 taza de crema juntar la masa con las manos y agregar un poco mas de crema si es necesario, no mas de una taza en total. La masa queda como con migas, como si se fuera a desmoronar un poco, así tiene que ser.

Cuando tengamos todos los ingredientes bien incorporados y logremos formar una pelota de masa la vamos a poner sobre la mesa con un poco de harina para que no se pegue y vamos a formar un círculo, aplastando la pelota con las manos. El círculo lo vamos a cortar en 8 partes iguales (la mitad, luego la mitad de la mitad y así sucesivamente), ver las fotos. Espolvorear con azúcar granulada. Vamos a poner los triángulos en una bandeja para galletas.

Hornear de 20-30 minutos hasta que estén dorados por encima, yo los horneo solo con horno por abajo y ventilador.

