

www.lavidaesdulce.net

Son deliciosos estos scones! Tienen una textura ideal que hace que se deshagan en la boca, muy, pero muy ricos, pero complicados y lo bueno es que al hacerlos de forma triangular solo hay que cortar con cuchillo y listo, no hay que uslear y cortar a cada rato.

Lo mejor de estos scones son sus ingredientes, la mezcla de queso Roquefort y nueces es perfecta, esta receta es de esas recetas calentitas, acogedoras, que gritan cariño y hogar, los ame!

Son muy ricos para servirlos de aperitivo acompañados de alguna pasta o de un queso suave, esta increíble para acompañar una sopa calentita este invierno!

Una receta entretenida, deliciosa para entregar cariño a montones!

Scones de Queso Roquefort y Nueces

4-1/2 cdita. de polvos de hornear

1 cda. de azúcar

1 cdita. de sal

3 tazas de harina, mas un poco para la mesa

1/2 taza de mantequilla muy helada cortada en cubos

100 grs. de queso roquefort picado en cubos

1/3 de taza de nueces picadas

1-1/2 taza de crema, mas un poco mas para pincelar los scones
pimienta a gusto

Precalentar el horno a 200 grados, preparar una bandeja con papel mantequilla, reservar.

En un bol grande mezclar los polvos de hornear, azúcar, sal, harina. Luego agregar la mantequilla helada, formar una especie de arena, esto se puede lograr cortando con cuchillos la mantequilla o desmenuzándola con tenedor, hasta formar una especie de arena. Agregar el queso roquefort picado y las nueces picadas, mezclar con la harina. Luego agregar la taza y media de crema, mezclar con cuchara de palo.

Poner harina sobre el mesón de la cocina poner la mas y formar un rectángulo de aproximadamente 20x30 centímetros luego cortar en cuadrados y cada cuadrado en forma de triángulo, ver fotos.

Poner en la bandeja reservada y llevar al freezer por 10 minutos, luego sacar, pincelar con un poco de crema y poner pimienta.

Llevar al horno de 16 a 18 minutos, hasta que se vean dorados y firmes, servir tibios con alguna pasta a elección o simplemente con mantequilla o mermelada.