Scones al latticello

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	45 Min.
Tempo di cottura	18 Min.
Porzioni	8
Elettrodomestico	Combair HSE dal 2015

Preparazione

500 g di farina

100 g di zucchero

1 CT di sale

20 g di lievito in polvere

2 pizzichi di estratto di vaniglia

200 g di burro

300 ml di latticello

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 200 °C con Calore sopra/sotto

Versare farina, zucchero, sale, lievito in polvere ed estratto di vaniglia in una scodella per impastare e mescolare. Tagliare il burro a pezzetti, aggiungerlo e mescolare fino a ottenere la consistenza sbriciolata dello streusel. Aggiungere il latticello e amalgamare brevemente il composto fino a ottenere un impasto morbido.

Versare un po' di farina sul piano di lavoro. Schiacciare l'impasto fino a uno spessore di circa 2 cm e ritagliare dei cerchi con uno stampino rotondo (circa 6 cm). Disporre gli scones su una teglia rivestita con carta da forno e introdurla nella camera di cottura preriscaldata. Cuocere.

Infornare gli alimenti

Calore sopra/sotto 200 °C per 18 Min.

Servire gli scones con panna rappresa e confettura.

Accessori

Teglia

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019