

SCONES CASEROS

Ingredientes

Para hacer los scones:

- 2 tazas de harina de trigo para todo uso
- $\frac{1}{4}$ taza de azúcar granulada
- $\frac{1}{4}$ cucharadita de bicarbonato de sodio
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal
- $\frac{1}{2}$ taza de mantequilla sin sal (congelada)*
- $\frac{1}{3}$ taza de yogurt griego
- $\frac{1}{3}$ taza de crema dulce para batir
- 1 huevo grande
- 1 cucharadita de extracto de vainilla



Para hacer el glaseado:

- $\frac{1}{2}$ taza de azúcar en polvo
- Entre 1 a 2 cucharadas de leche

Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 400 F (200 C). Cubre una bandeja para hornear con papel para hornear.
2. En un recipiente, mezcla la harina, el azúcar, el polvo de hornear, el bicarbonato de sodio y la sal.
3. Rallar la mantequilla congelada y agregarla a la mezcla seca. Usa un tenedor o una batidora de repostería para integrar la mantequilla.
4. En otro recipiente, mezcla el yogurt, la crema dulce, el huevo y la vainilla hasta que estén bien mezclados.
5. Agrega la mezcla líquida a la mezcla seca junto y usa una espátula de goma para integrar los ingredientes hasta que comience a unirse en grandes grumos.
6. Amasa suavemente la mezcla a mano (en el tazón para mezclar) solo unas pocas veces hasta que se forme una bola. Trata de no manipular demasiado la masa.

7. Espolvorea una superficie limpia con un poco de harina y coloque la masa encima. Golpea suavemente y forma un círculo de 8 pulgadas. Córtalo en 8 trozos y luego transferirlo a una bandeja para hornear forrada con papel de hornear.
8. Hornea en el horno precalentado hasta que esté dorado, aproximadamente de 16 a 18 minutos.
9. Deja enfriar sobre una rejilla de alambre durante 10 minutos antes de rociar el glaseado encima.

Para el glaseado:

1. Agregue azúcar en polvo a un recipiente y agrégale 1 cucharada de leche y revuelve hasta que quede suave, no tan líquido, agrega leche adicional si lo ves muy espeso. Rocíe sobre los scones.

Notas:

*La mantequilla FRÍA es la clave para hacer scones perfectos. A medida que la mantequilla se cocina, crea bolsas de aire en la masa que forman esas capas grandes, esponjosas y escamosas que hacen los Scones una delicia. Usa mantequilla congelada o coloca la mantequilla en el congelador durante 20 minutos, mientras preparas los otros ingredientes

*Puedes agregar a la mezcla chocolate chips o cranberries o pasas o arándanos, estos los agregas en el paso 5.