



CUCINA CON NOI!

Scones con burro e Confettura ai Frutti di Bosco

INGREDIENTI

250 g di farina

60 g di burro

150 ml di latte

una bustina di lievito per dolci

1 cucchiaio di zucchero

1 uovo

burro q.b.

Virtù di Frutta Leggerzza ai Frutti di Bosco Orogel q.b.



45



Media

Preparazione

- 1** In una ciotola mettere la farina setacciata, aggiungere un pizzico di sale e lo zucchero: tagliare a dadini il burro e lasciarlo ammorbidire a temperatura ambiente e quando sarà lavorabile aggiungerlo al composto.
- 2** Cominciare quindi ad impastare con le mani e alla fine aggiungere il latte a temperatura ambiente in cui si sarà fatto sciogliere il lievito per dolci. Continuare ad impastare con le mani fino a quando tutti gli ingredienti saranno bene amalgamati e si otterrà un composto omogeneo.
- 3** Stendere quindi l'impasto aiutandosi con un mattarello dello spessore di circa 2 centimetri e con un bicchiere tagliare dei dischi di impasto.
- 4** Posizionare gli scones su una teglia coperta con carta da forno e spennellarli con un l'uovo sbattuto. Infornare gli scones a 220 gradi per 15 minuti circa.
- 5** Una volta cotti sfornarli e lasciarli intiepidire. Servirli con burro e un cucchiaino di Confettura Virtù di Frutta Leggerezza ai Frutti di Bosco.

