



SCONES DULCES

Ingredientes:

- 80 gr de mantequilla
- 1 huevo
- ½ taza de azúcar
- 2 tazas de harina de trigo
- 4 cucharaditas de polvo para hornear
- ½ cucharadita de sal
- 1/3 taza de chispas de chocolate
- 1/3 taza de leche

HORNO PRECALENTADO A 180°C

Procedimiento:

1. Bate la mantequilla hasta que esté suave. Agrega el huevo y el azúcar.
2. Mezcla la harina con el polvo para hornear, la sal y las chispas. Agrega poco a poco a la mantequilla. Por último, añade la leche y bate hasta que la masa se despegue del tazón.
3. Extiende la pasta hasta que tenga un grosor de 1.5 cm. Con un cortador redondo de 5 cm de ancho, corta los scones y colócalos en una charola con papel encerado.
4. Barniza con un poco de huevo y hornea por 20 minutos.
5. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Tiempo de Horneado:	20 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	18