

Scones con frutta secca

Gli **scones** sono dei prodotti da forno tipicamente anglosassoni! Non sono nè biscotti nè panini ma una via di mezzo! Possono essere dolci o salati, di solito farciti con marmellata e "clotted cream" (o burro).

Tempo di preparazione: 15 minuti + 30 minuti di riposo in frigo

Tempo di cottura: 15-20 minuti

Dosi per: 20 scones circa

Ingredienti per gli scones

150gr di frutta secca (mix di uva passa, albicocche, mirtilli, lamponi)

150gr burro (freddo di frigorifero)

500gr di farina

1 bustina di lievito per dolci

2 cucchiaini di zucchero di canna fino

2 uova

3-5 cucchiaini di latte di mandorla

Ingredienti per farcire

burro q.b.

marmellata q.b.

Preparazione degli scones con frutta secca

1. Per preparare gli **scones con frutta secca**, in una ciotola setacciamo la farina, aggiungiamo lo zucchero di canna e il burro freddo tagliato a dadini.

2. Lavoriamo l'impasto con le dita per incorporare il burro agli altri ingredienti.
3. Aggiungiamo le uova e la frutta secca e lavoriamo l'impasto velocemente. Aggiungiamo del latte di mandorla fino ad ottenere un composto omogeneo ed elastico (3 cucchiaini dovrebbero bastare).
4. Amalgamiamo il tutto e lasciamo riposare in frigo per 30 minuti coprendo.
5. Stendiamo con il mattarello ad uno spessore di 2-3 cm.
6. Tagliamo con un tagliapasta e poniamo in una teglia. Spennelliamo la superficie con un po' di latte di mandorla.
7. Facciamo cuocere in forno statico pre-riscaldato a 180°C per 15-20 minuti.
8. Lasciamo intiepidire su una gratella e serviamo con marmellata e burro morbido.

Conservazione: Gli **scones con frutta secca** possono essere conservati (non farciti) in una scatola di latta fino a 5-8 giorni.

Consigli per gli acquisti: accessori [Decora](#)



