

SCONES INGLESSES

de naranja

Preparación:

- Meta la mantequilla en el congelador durante 30 minutos. A continuación, corte en trozos pequeños la naranja confitada, espolvoree algo de harina y mézclelos. Cuele el resto de la harina en un cuenco y mézclela con la levadura en polvo, la sal y el azúcar.
- Ralle la mantequilla helada directamente en el cuenco con la harina y desmigájelo con la punta de los dedos.
- Añada la naranja confitada y la leche y amase el conjunto. Trabaje con rapidez; debería quedar una masa más o menos homogénea.
- Ponga la masa sobre una superficie espolvoreada con harina y extiéndala con un rodillo hasta que tenga 1 cm escaso de grosor. Corte con un molde o un vaso círculos de 10 cm de diámetro o corte la masa en triángulos con un cuchillo.
- Coloque la mitad de los trozos de masa sobre el fondo de la olla del AutoCook y úntelos con la miel líquida usando un pincel. **Cierre la tapa.**
- Seleccione el programa **Hornear**, la opción **Corto** y ajuste 20 minutos en el temporizador. Pulse el botón de **Inicio**.
- 5 minutos antes de que termine el tiempo de cocción, dé la vuelta a los scones. Abra la tapa en cuanto suene la señal. Saque los scones y repita el proceso para el resto de los trozos de masa.
- Deje que los scones se enfríen un poco tras hornearlos, pero sívalos aún calientes, por ejemplo, con té negro.

Ingredientes:



Además: Harina para la encimera, papel vegetal

RACIONES: 6

Programa: Hornear corto

Calorías por ración: 651 kcal

Tiempo de horneado (sin precalentamiento):

AutoCook - 2 x 20 min.

AutoCook Pro - 2 x 20 min.

