

Scones de arándanos y limón

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de cocción: 20 minutos

Cantidad: 8 unidades

Scones de arándanos azules (blueberries) aromatizados con limón, puedes usar la fruta congelada o fresca.



Ingredientes

- 2 tazas (240 gramos) de harina de trigo leudante (y algo mas para colocar en la mesada)
- 3 cucharadas de azúcar (29 gramos) + 2 cucharadas (19 gramos) para espolvorear *ver notas*
- Ralladura de 1 limón
- ½ barra (4 cucharadas o 56 gramos) de mantequilla fría cortada en cuadritos o rallada *ver notas*
- 1 taza (145 gramos aprox.) de arándanos congelados (o frescos)
- ¾ taza (177 ml) de buttermilk *ver notas*

Preparación

1. Colocar en un tazón la harina leudante, las 3 cucharadas de azúcar y la ralladura de limón, mezclar.
2. Agregar la mantequilla muy fría rallada e intégrela con ayuda de un tenedor, debe quedar como arenosa y con algunos trozos visibles de mantequilla.
3. Agregue los arándanos y mezcle. Agregue el buttermilk y revuelva con el tenedor para hidratar toda la harina.
4. Transfiera la masa a una superficie levemente enharinada y trabaje con las manos (si siente la masa muy pegajosa puede colocarse harina en las manos) apretando los trozos arenosos y harina, no amase, simplemente trate de unir la masa. En este punto es muy útil una espátula para dar vuelta a la masa o despegarla de la superficie. Enharine la mesa a medida que trabaja para que no se pegue .
5. Haga un disco y córtelo en 8 cuñas. Coloque los scones separados unos de otros, sobre una placa para hornear con papel para hornear y espolvoreada con harina.
6. Lleve la bandeja con los scones al congelador mientras precalienta el horno a 425°F. Antes de meterlos al horno pincele con leche líquida y espolvoree con las 2 cucharadas de azúcar restante (preferiblemente turbinado o morena)

7. Hornee por 20 minutos o hasta que los scones estén levemente dorados. Déjelos enfriar sobre una rejilla.
8. Servir tibios y disfrutar!

Notas:

- Coloque el trozo de mantequilla en el congelador antes de rallarlo, así será más fácil.
- Preferiblemente use azúcar morena o turbinado para colocar en la superficie de los scones, eso ayudará a darles un bonito color al hornear.
- Si no tiene buttermilk, puede preparar un [sustituto](#): a 3/4 tazas de leche líquida agregue 1 1/2 cucharadas de jugo de limón y deje reposar por 5 minutos.

[Ver el paso a paso de la receta](#)

Instagram: <https://www.instagram.com/bizcochosysancochos>

Pinterest: <https://www.pinterest.com/bizcochosysan/>

Facebook: <https://www.facebook.com/bizcochosysancochos>