

Scones con miel

Tipo de plato: Salsas · Procedencia: Mesacamilla · Raciones / personas: 6 Personas ·
Autor: Marala

INGREDIENTES

0

240 gr	Harina integral
20 gr	Levadura
4 cucharada/s	Margarina
2 cucharada/s	Miel
200 ml	Leche descremada
2 cucharadita/s	Sésamo — semillas

ELABORACIÓN

Precalentar el horno a 230°.
Mezclar la harina y la levadura. Amalgamar la margarina y después la miel. Añadir la leche.
La pasta resultante debe ser blanda. Meter la pasta sobre una superficie ligeramente enharinada y pasarle un rodillo hasta que tenga 1 cm. de grosor.
Cortarla en círculos de 5 cm. de diámetro. Ponerlos sobre una bandeja del horno.
Cubrir los scones con un poco de leche y espolvorearlos con las semillas de sésamo.
Hornearlos durante 10 minutos. Servir templados.