

Scones con miel

Tipo de plato: Salsas | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos | Dificultad:

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.