

SCONES DE SALMÃO



INGREDIENTES

- 125 G DE FARINHA
- 20G DE MANTEIGA
- 10CL DE NATAS
- 1 COLHER DE SOBREMESA DE FERMENTO
- 100G DE SALMÃO FUMADO
- SAL
- FUNCHO
- ENDRO

CONFEÇÃO

1. Pré-aqueça o forno a 200º.

2. Com a lâmina misturadora, coloque na taça a farinha, o fermento, o sal e o funcho e misture durante 20 segundos na velocidade 6.

3. Junte a manteiga aos pedaços e seleccione o programa de amassar P1 de modo a ficar com massa areada.

4. Junte as natas e volte a seleccionar o programa P1 até obter uma massa leve. Se a massa colar, junte mais farinha.

5. Retire a massa da taça e junte o salmão picado, amassando com as mãos até ficar bem envolvido. Polvilha com o endro.

6. Coloque a massa sobre a bancada da cozinha e estenda até ficar com cerca de 2cm de espessura. Corte os scones com a ajuda de um copo, pressionando-o contra a massa.

7. Leve ao forno cerca de 10 minutos a 200º.

8. Sirva simples ou com queijo creme.
