

SCONES



INGREDIENTES

- 250 GR DE FARINHA SEM FERMENTO
- 40 GR DE MANTEIGA LIQUIDA
- 40 GR DE AÇUCAR
- 100 ML DE LEITE
- 1 OVO
- 2 COLHERES DE CHÁ DE FERMENTO EM PÓ
- 1 COLHER DE CHÁ DE SAL

CONFEÇÃO

1. Coloca-se a lamina de bater/amassar

2. Coloca-se, dentro do copo da CC, a farinha, o açúcar, o fermento, o ovo, o sal e manteiga.

3. Programa P1 Massas, depois de bater 1 minuto, ir colocando o leite aos poucos, pelo orifício de cima. (não deixar o programa seguir para o levedar)

4. Forrar um tabuleiro com papel vegetal e pincelar com manteiga.

5. Com uma colher de sopa ir enchendo com massa e formar bolinhas, no tabuleiro.

6. Leva-se ao forno a 200º, durante cerca de 15 minutos (depende dos fornos)

7. Acompanha-se com manteiga, mel ou compota

9. (Adaptei de uma receita realizada pela atriz Ana Guiomar)
