

SCONES COM GROSELHA E SEMENTES DE PAPOILA



INGREDIENTES

- 220 G DE FARINHA DE TRIGO
- 50 G DE AÇÚCAR MASCADO
- 1 C. DE CHÁ, DE FERMENTO EM PÓ
- 1 PITADA DE SAL FINO
- 40 G DE MANTEIGA SEM SAL, FRIA E EM CUBOS
- 1 IOGURTE NATURAL
- 1 CHÁV. DE GROSELHAS
- 2 C. DE SOPA, DE SEMENTES DE PAPOILA
- AÇÚCAR EM PÓ, PARA POLVILHAR

CONFEÇÃO

1. Pré-aqueça o forno a 200 ° C. Forre uma assadeira com papel vegetal. Reserve..
2. Deite todos os ingredientes (excepto as groselhas e as sementes de papoila), na taça da Cuisine Companion, com a lâmina para amassar/triturar.
3. Programar 20 seg. na Vel. 8.
4. Retire, e envolva na massa as sementes de papoila e as groselhas. Coloque esta massa no congelador por cerca de 10 minutos. Após esse tempo, retire e deite colheradas de massa no tabuleiro.
5. Leve ao forno a cozerem, por cerca de 15/18 minutos.
6. Coloque os scones a arrefecerem sobre uma grade, e antes de servir, polvilhe-os com o açúcar em pó.