Sobremesas

SCONES DE ABÓBORA COM QUEIJO DA ILHA

Receita Oficial
Fácil
60 Min.
12 Doses

INGREDIENTES

- 200 G DE ABÓBORA SEM CASCA
- 700 ML DE ÁGUA
- 1 DL DE LEITE
- 1 OVO MÉDIO
- 70 G DE MANTEIGA SEM SAL À TEMPERATURA AMBIENTE
- 1/2 COLHER DE CHÁ DE SAL
- 50 G DE QUEIJO DA ILHA RALADO
- 1 COLHER DE CHÁ DE CEBOLINHO FRESCO PICADO
- 300 G DE FARINHA T55
- 1 COLHER DE CHÁ DE FERMENTO EM PÓ
- 2 COLHERES DE SOPA DE LEITE PARA PINCELAR
- FARINHA Q.B. PARA POLVILHAR

CONFEÇÃO

1. Deite a água na taça. Ponha a abóbora cortada em pequenos cubos no cesto de vapor. Selecione o programa de cozedura a vapor durante 20 minutos.

2. Tire a abóbora para um pano e esprema-a muito bem até obter 110 gramas de polpa.

3. Meta a abóbora na taça, equipada com a lâmina de amassar/triturar. Reduza a puré na velocidade 6 durante 1 minuto e 30 segundos.

4. Adicione o leite, o ovo, o sal, o queijo, o cebolinho, a farinha e o fermento. Selecione o programa de massa P1.

5. Retire a massa para uma superfície polvilhada com farinha. Polvilhe toda a massa com farinha, formando uma bola. Estenda-a com a ajuda de um rolo e, de seguida, corte os scones.

6. Coloque os scones num tabuleiro forrado com papel vegetal. Pincele-os com leite.

7. Leve-os ao forno, pré-aquecido a 200°C, durante 15 minutos.