

## Scones de vainilla y mascarpone



### Ingredientes:

200 gr. de harina

2 cucharaditas de levadura química (Royal)

¼ cucharadita de sal

50 gr. de azúcar glasé

½ cucharadita de pasta de vainilla o 1 vaina de vainilla raspada

200 gr. de mascarpone

¼ de taza de agua

### Elaboración:



Mezclar en un bol la harina tamizada con la levadura y la sal. Añadir el azúcar, la vainilla y el mascarpone. Trabajar estos con un tenedor, mezclándolo todo bien con los ingredientes secos.

Echar el agua y trabajar mínimamente la masa. Extender la masa en una superficie enharinada, dejándola de 1 cm. de grosor y cortar círculos de 5 cm. de diámetro. (Esto es lo correcto, pero yo hice bolitas con la masa)

Hornear a 180º de 6 a 8 minutos, hasta que estén dorados.



Para mí siempre es tiempo de Scones. Panecillo ingles tan versátil, sirve tanto para dulces como salados, con nata, con mantequilla y mermelada. Igual de ricos con frutas, o verduras, fiambre y quesos crema. Son sencillos, rápidos y sabrosos.

## REFERENCIA CURRICULAR



**Toñi Morera Sánchez.** Aunque cocinar nada tiene que ver con su formación ni con su profesión, es una afición muy importante para ella. La cocina le conecta a la tierra, a lo básico, a lo fundamental, a la vez que le da alas para crear, innovar, experimentar o sencillamente reproducir. Disfruta aprendiendo continuamente, como disfruta jugando/enseñando. Y esto es lo que nos ofrece: comida saludable para hacer, aprender, jugar, degustar y agasajar.

Secciones: **Cocinar, Con placer**