SCONES DE QUESO SIN GLUTEN

INGREDIENTES PARA 12 COMENSALES

- 450 g de harina de arroz
- 4 unidades de huevo
- 250 g de mantequilla
- 150 g de queso mozzarella
- 2 g de orégano
- 1 g de pimentón dulce
- sal

LA PREPARACIÓN

- En un bol, bate los huevos junto con la mantequilla a temperatura ambiente, procurando que se forme una preparación esponjosa, cremosa.
- Añade el queso y mezcla con espátula.
- Agrega las especias y la sal.
- Añade la harina de arroz de a poco, mezclando con la espátula para que se integren todos los ingredientes y no se formen grumos.
- Una vez que los ingredientes estén unidos, lleva a la mesada y une muy bien armando un bollo.
- Esta masa no se puede amasar, cubre con papel film y lleva a la nevera por espacio de 30 minutos para que la mantequilla solidifique un poco y quede la consistencia a la masa.
- Pasado ese tiempo, retira la masa

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 30.5 g	Grasas 21.6 g
Kcal 348	Proteinas 7.1 g

de la heladera.

- Coloca la masa sobre la mesada espolvoreada con un poco de harina de arroz y amasa para formar un chorizo con la masa.
- Esta preparación no se puede estirar y cortar con cortapasta, arma la masa en forma de chorizo y corta con cuchilla los scones, con un grosor de un centímetro aproximadamente. Colócalos en una placa para horno previamente enmantecada.
- Lleva a horno medio por espacio de 20 minutos.