



SCONES DE MANZANA Y CANELA

INGREDIENTES PARA 12 COMENSALES

- 400 g de harina de fuerza
- 30 g de mantequilla
- 70 g de azúcar
- 1 unidad de manzana
- 1 unidad de huevo
- 70 ml de leche desnatada
- 2 g de canela en polvo
- 1 unidad de sobre de polvo de hornear

LA PREPARACIÓN



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 29.5 g	Grasas 3.5 g
Kcal 171	Proteínas 3.6 g

- Precalienta el horno a 220 °. Pon la harina en un cuenco, añade la mantequilla y mezcla ambos ingredientes.
- Incorpora el azúcar; el polvo leudante, la manzana y la canela. Mezcla aparte el huevo y la leche; haz un hoyo en el centro de la mezcla y vierte el líquido de una vez.
- Trabaja la mezcla para obtener una masa blanda. Pásala a una superficie enharinada y sigue trabajándola ligeramente.
- Estira para formar un rectángulo de unos 2 cm de espesor.
- Recorta la masa en círculos con un cortapastas. Colócalos sobre una placa de horno enharinada. Hornéalos durante 10-12 minutos .Enfríalos sobre una rejilla y sírvelos.