

Scones ai mirtilli & panna acida



 18 scones

Ingredienti

400 g di farina "00" + 50 g per la spianatoia
180 ml panna acida
100 g mirtilli
60 g di zucchero semolato
50 g di burro
10 g di lievito per dolci

Finitura

2 cucchiai di latte
1 tuorlo

Procedimento

Versare a pioggia la farina sulla spianatoia con il lievito, aggiungere nel mezzo, la panna acida e lo zucchero e cominciare a mescolare con una forchetta, unite i mirtilli e il burro ammorbidito a temperatura ambiente e amalgamare il composto. Non lavorare troppo e spolverare con della farina qualora il composto fosse troppo umido. Stendere l'impasto con il mattarello dello spessore di 2,5-3 cm di altezza. Ritagliare dei cerchi del diametro di 5 cm, mettere sulla teglia rivestita di carta da forno e spennellare con il tuorlo e il latte sbattuti. Cuocere in forno preriscaldato a 200° per 20 minuti. Sforare e lasciare raffreddare su una griglia prima di servire con burro e marmellata di mirtilli.