



Desayuno



50 min



4/6 porciones



## Scones con duraznos de California

**Receta 12**



# Scones con duraznos de California

## Ingredientes

- 2 tazas de harina
- 1 cucharada de polvo para hornear
- 1/3 de azúcar mascabado
- Pizca de sal
- ½ taza de mantequilla muy fría
- 1 huevo
- 1 cucharadita de vainilla
- ¼ de taza de crema agria
- ¼ de taza de crema para batir
- ½ taza de duraznos de California (1 pieza)
- c/s de azúcar para espolvorear
- 1 huevo para barnizar

## Pasos

- Mezclar en un bowl: harina, polvo para hornear, azúcar y sal. Rallar mantequilla, agregarla con la mezcla de harina y refrigerar mientras mezclamos el resto de ingredientes.
- En un bowl mezclar: crema agria, crema para batir, huevo y vainilla. Sacar el bowl de la harina del refri e ir integrando la mantequilla. No trabajarla para evitar que se derrita la mantequilla.
- Agregar poco a poco la mezcla de las cremas a la harina con la mantequilla hasta formar una masa. Evitar que se derrita la mantequilla. En la masa, agregar los duraznos en cubitos. Mezclar y formar un cuadrado.
- Con un molde circular formar los scones y ponerlos en una bandeja con papel encerado. Barnizar con huevo y espolvorearlos con azúcar y meterlos al refri durante 10 minutos. Precalentar el horno a 200 grados centígrados.
- Hornear los scones durante 22 minutos. (6 scones serán 16- 18 minutos aprox). Sacarlos del horno y rellenarlos con mermelada y duraznos. \*opcional





# Este recetario para ti

Te sabes en el mejor momento de tu vida. En el que quieres hacerlo todo porque puedes ver en la cara de tus hijos, en la expresión de toda tu familia, ese agradecimiento que solo tú sabes reconocer y por el que lo haces todo.

## Chef Karuy Zazueta

Lic. en Gastronomía por la U. Anáhuac y Le Cordon Bleu, con maestría en Administración por el EADA Business School; nos presenta un recetario inspirado en su gran trayectoria. Con experiencia en restaurantes de estrellas Michelin y hoteles internacionales; hoy nos comparte estas 12 recetas hechas especialmente para los Duraznos, Nectarinas y Ciruelas de California.

*"Espero que estas recetas te inspiren tanto como a mí al momento de hacerlas y las disfrutes con las personas que más quieres."*

*Cocinar es mi manera de expresarme en donde también puedo dar felicidad a aquellos con los que comparto mis platillos."*

@chefkaruyzazueta

¡Tú sabes! Son sanos y deliciosos, son Duraznos, Nectarinas y Ciruelas de

