

Scons de Avena y Arándanos

POR OSVALDO GROSS



INGREDIENTES

- 120 g avena arrollada
- 200 g harina 0000
- 50 g almidón de maíz Chango
- 60 g azúcar orgánica Chango
- 200 g yogurt natural o de vainilla
- 50 g aceite de maíz o girasol
- 150 g arándanos (frutales o congelados)
- 1 cucharita de polvo para hornear
- 1/2 cucharita bicarbonato de sodio Chango

PREPARACIÓN

- Tamizar la harina con el almidón de maíz, el polvo para hornear, la sal y el bicarbonato de sodio. Hacer un hueco y poner el azúcar orgánico, el yogurt y aceite. Empezar a unir la masa y agregar la avena y al final, los arándanos. Resulta un amasa muy tierna. No lleva huevo, por eso hay que trabajarla con cuidado. Ponerla sobre la mesada con la harina y estirar hasta alcanzar 3 cm. de espesor. Cortar los scones y ponerlos en placa aceitada. Hornear a 180°C por 15 a 20 minutos. Podemos pincelarlos con leche y espolvorearles azúcar orgánico antes de hornear.

SCONS INGLESES 18 UNIDADES

- 100 g manteca
- 280 g harina 0000
- 50 g almidón de maíz Chango
- 1/2 cucharita de bicarbonato de sodio Chango
- 20 g polvo de hornear o leudante
- 1/2 cucharita (de café) de sal fina
- 40 g azúcar blanco refinado Premium Chango
- 180 cc leche cortada con gotas de jugo de lomón ó yogurt natural

SCONS INGLESES 18 UNIDADES

- Tamizar los secos y unir a la manteca fría cortada en cubitos. Hacer un arenado reduciendo la manteca a grumos finos. Unir la leche y formar una masa pastosa. Amasar sobre la mesa hasta que quede bien lisa, casi como un pan. En ese momento, hacer un bollo y tapar. Dejar reposar a temperatura ambiente durante 20 minutos. Estirar la masa con harina hasta que alcance 1,5 cm a 2 cm de altura. Cortar los scones de 4 cm diámetro. Poner en placa enmantecada. Tapar y dejar reposar a temperatura ambiente por una hora. Pincelar dos veces con huevo batido y hornear a 180° C por 12 a 15 minutos.

OPCIONAL

Si quieren agregarle pasas de uva (o nueces o quesos o pistachos o higos), lo hacen en el momento de unir la masa antes del primer descanso.