



Scones - [Visualizza sul sito](#)  
di Tazzulella

dolce - piccole dolcezze - cioccolato al latte

Imburrare una teglia. Setacciare in una ciotola 225gr di farina autolievitante con 1 cucchiaino di lievito in polvere. Aggiungere 40gr di burro ammorbidito non salato tagliato a cubetti, lavorare velocemente con la punta delle dita fino a quando si formeranno delle briciole. Aggiungere 100 gr di cioccolato al latte finemente tritato (io ho usato le classiche gocce), 25 gr di zucchero a velo e 125 ml di latte. Impastare fino ad ottenere un composto liscio. Aggiungere un po' di latte se l'impasto dovesse diventare troppo duro. Versare l'impasto su una superficie leggermente infarinata e stenderlo tenendo uno spessore di circa 2 cm. Usare una forma di 6 cm di diametro per ritagliare i tondi. Reimpastare gli avanzi e tagliarli nuovamente. Trasferirli nella teglia, spennellarli con del latte e infornarli a 220°C per 12 minuti o fino a quando diventeranno gonfi e dorati.  
Mangiare tiepidi.

eCucinando.it