

SCONE COM CASTANHA-DO-PARÁ

INGREDIENTES

225 g de farinha de trigo (aproximadamente 2 xícaras de chá)

2 colheres (chá) de fermento

1/2 colher (chá) de sal

30 g de açúcar

55 g de manteiga (gelada e em cubos)

55 g de passas

150 ml de leite

castanhas-do-pará processadas a gosto (como se fosse uma farofa)

MODO DE PREPARO

Primeiramente preaqueça o forno em mais ou menos 180º C.

Misture a farinha, o fermento, o sal e o açúcar em uma tigela.

Junte a manteiga gelada e em cubos. Com as mãos, misture tudo até que tenha aspecto de farelo de pão. Quando chegar a esse ponto, coloque as passas e as castanhas-do-pará processadas.

Aos poucos, adicione o leite até formar uma massa firme que desgrude da tigela e reserve.

Nesta etapa, você pode usar uma forma antiaderente ou uma forma untada com margarina.

Volte à massa que ficou reservada. Faça bolinhas e depois modele-as como um biscoito (o tamanho fica a critério).

Coloque os scones na forma (no método que você escolheu) e pincele-os com leite.

Asse por 12 a 15 minutos.

Fica ótimo quentinho, com manteiga ou geleia de frutas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19876-scone-com-castanha-do-para.html>