

SCONES DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

200 g farinha de trigo
25 g chocolate em pó
1 colher de sobremesa de bicarbonato de sódio
1 colher de café de fermento em pó
60 g gotas de chocolate
30 g açúcar cristal
60 g margarina (sem sal) gelada
1 gema batida
60 ml iogurte natural
10 ml creme de leite
1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180°C.

Em um recipiente grande, misture com uma colher todos ingredientes secos, farinha, chocolate em pó, açúcar, sal, gotas, fermento e bicarbonato.

Adicione a margarina gelada e misture para incorporá-la, neste momento podem ficar algumas pelotas devido à margarina, mas não se preocupe.

Adicione os ingredientes molhados, as gemas com o iogurte e por fim o creme de leite, mexendo até que esteja resultando em uma massa puxa-puxa.

Com uma colher de sopa, pegue uma porção da massa na medida da colher e coloque na assadeira.

Faça isso com toda a massa, deixando um espaço entre as porções pois irão crescer um pouco.

Como o forno estará quente, asse por 15 minutos somente e retire.

Eles crescem um pouco e ficam irregulares.

Rende em torno de 25 scones

, adaptei a receita inglesa original para a realidade do Brasil, ficou deliciosa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31839-scones-de-chocolate.html>