

Receta de panecillos ingleses (Scones)



Receta de panecillos ingleses scones

Descubre estos maravillosos panecillos de origen inglés, **suaves, ligeros y fáciles de elaborar**, ideales para acompañar con mermeladas de todo tipo.

¿Cómo hacer panecillos ingleses?

Se trata de un pan elaborado con harina de trigo, levadura y mantequilla, **que luego se acompaña con mantequilla y mermelada** o una generosa cantidad de [«lemon curd»](#).

Información Nutricional

Categoría: [Panes Básicos](#)

Cocina: [Inglesa](#)

Calorías: 350

Preparación: 2 horas 30 minutos

Cocción: 25 minutos

Raciones: 6 personas

Receta de panecillos ingleses (Scones)

Ingredientes

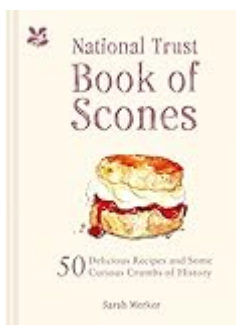
- 260 g harina
- 120 ml leche entera
- 75 g de mantequilla
- 50 g azúcar
- 10 g de [polvos de hornear](#)
- 1 huevo
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- $\frac{1}{4}$ cucharadita de sal

Preparación

- **1.** En un bol grande cernir la harina, añadir la levadura, la sal y el azúcar, mezclar todo y añadir la mantequilla fría trozada en cubitos pequeños y con un tenedor integrar todo hasta obtener una masa de consistencia arenosa.
- **2.** En un bol mediano batir el huevo y añadir la leche, mezclar todo muy bien y añadir a la mezcla de harina y mantequilla, humectar e integrar por completo, formar una bola y compactar la masa.

- **3.** Trasladar la masa a una superficie enharinada y compactar sin amasar, distribuir hasta alcanzar unos 2 centímetros de espesor y dar unas pasadas con el rodillo para homogeneizar la superficie.
- **4.** Con un molde redondo de unos 5 a 6 centímetros cortar los panecillos, distribuir sobre una fuente de horno con papel enmantecado y pintar la superficie con leche.
- **5.** Llevar al horno pre-calentado a 200°C (396°F) y cocinar por unos 15 minutos o hasta que estén ligeramente dorados. Enfriar sobre una rejilla hasta que estén completamente fríos antes de consumir.
- **6.** Acompañar los scones con mantequilla y/o mermelada o bien rellenos con crema de limón.

Recetas de panecillos



[The National Trust Book of Scones: 50 delicious recipes and some curious crumbs of history](#)
[VER PRECIO](#)

¿Sabías qué?

Los scones son panecillos originarios de Escocia, **un alimento muy común en desayunos y meriendas** tanto del Reino Unido como de Irlanda, Canadá, Australia, Nueva Zelanda y Estados Unidos.

Recomendamos

- [Receta de pan de nube](#)
- [Pan de leche victoriano](#)
- [Cachapa venezolana](#)
- [Pan gallego de maíz](#)