

Scones

60 g mantequilla	225 g harina con fermento
30 g azúcar	7 o 8 cucharas de leche
1 cuchara de té de fermento	1 yema de huevo

- Precalentar el horno a 180°C, colocar papel vegetal en un tablero de horno.
- Mezclar la harina y el fermento. Añadir la mantequilla, a la temperatura ambiente, que antes se debe cortar en pedazos pequeños. Mezclar bien con las manos.
- Juntar el azúcar e mezclar una vez más. Empezar a añadir la leche, cuchara a cuchara! Amasar bien con las manos. Debe quedar elástica pero no colar a las manos.
- Colocar un poco de harina en la mesa y extender con un rodillo de pastelería hasta que tenga 2 cm de altura. Cortar con un cortador para galletas y poner en el tablero.
- Con un pincel, dar la yema de huevo por arriba y llevar al horno 15 minutos o hasta que quede dorado por arriba.
- Servir calientes con mantequilla o compota.

Bizcocho de Limón

155 g mantequilla derretida	155 g harina con fermento
155 g azúcar	20 g harina de maíz
1 cuchara de té de fermento	3 huevos
1 limón, ralladura y zumo	

- Precalentar el horno a 180°C, untar con mantequilla y un poco de harina un molde para pan.
- Juntar la harina, harina de maíz, fermento y azúcar en una taza y mezclar bien. Añadir la mantequilla, el zumo y la ralladura de limón y los huevos.
- Con una batidora eléctrica mezclar todos los ingredientes. Poner en el molde y llevar al horno 35 a 40 minutos.
- Para hacer el chorrillo, mezclar el zumo de 2 limones con 160 g de azúcar. Disolver el azúcar en el zumo. Picar el bizcocho con un tenedor y verter el chorrillo arriba.
- Dejar pasar un poco y retirar del molde. Disfrutar con una taza de té!