

VAIS PRECISAR DE:

85 g de manteiga

350 g de farinha com fermento (e mais um bocadinho de farinha para polvilhar a tábua)

1 colher de chá de fermento de cozinha

3 colheres de sopa de açúcar

175 ml de leite

Um pouco de sumo de limão

Uma pitada de sal

FACULTATIVO:

Um ovo batido

Manteiga para barrar os scones

Compota de fruta



1 Coloca numa tigela a farinha, o fermento e uma pitada de sal. Mistura tudo.



2 Corta a manteiga em cubos pequeninos e vai deitando-os para a tigela. Para a faca não ficar pegajosa e ser mais fácil cortar a manteiga, «molha-a», volta e meia, na farinha.



3 Com as mãos bem lavadas, amassa a farinha e a manteiga, desfazendo com os dedos os pedaços de manteiga até a massa parecer areia. Junta o açúcar.



4 Aquece o leite no micro-ondas, mas só para este não ficar frio. Junta-lhe um pouco de sumo de limão. Faz um buraco no meio da massa e deita o leite todo de uma vez. Mexe com a faca, até teres uma pasta



5 Põe a farinha numa tábua de cozinha, deita aí a massa. Usa mais farinha e faz um rolo comprido e largo. Com uma faca passada por farinha, corta o rolo em oito partes. Está quase!



6 Liga o forno a 200 graus e deixa-o aquecer durante 10 minutos. Coloca os scones num tabuleiro, com um pouco de farinha. Se quiseres, pincela o topo de cada scone com ovo batido, para ficar brilhante. Dez minutos no forno e estão prontos! Abre-os ao meio e come-os com manteiga e/ou compota. Bom apetite!