



SCONES DE FORMATGE SENSE GLUTEN

INGREDIENTS PER A 12 COMENSALS

- 450 g de farina d'arròs
- 4 unitats de ou
- 250 g de mantega
- 150 g de formatge mozzarella
- 2 g de orenga
- 1 g de pebre roig dolç
- sal

LA PREPARACIÓ

- En un bol, bat els ous amb la mantega a temperatura ambient, procurant que es formi una preparació esponjosa i cremosa.
- Afig-hi el formatge i barreja-ho amb l'espàtula.
- Afegeix-hi les espècies i la sal.
- Tira-hi la farina d'arròs a poc a poc, barrejant amb l'espàtula perquè tots els ingredients s'integren i no es formen grumolls.
- Una vegada que els ingredients estan units, porta la mescla a la taula i unix-los molt bé per fer una massa.
- Esta massa no es pot pastar; cobrix-la amb paper film i porta a la nevera durant 30 minuts perquè la mantega se solidifiqui una mica i la massa quedi consistent.
- Passat este temps, retira la massa de la nevera.



INFORMACIÓ NUTRICIONAL

Hidrats de carboni 30.5 g	Grases 21.6 g
Kcal 348	Proteïnes 7.1 g

- Col·loca la massa sobre la taula empolsada amb una mica de farina d'arròs i pasta-la per a formar un xoriço amb la massa.
- Esta preparació no es pot estirar i tallar amb un tallador; munta la massa en forma de xoriço i talla amb un ganivet els scones, amb un grossor d'un centímetre aproximadament. Col·loca'ls en una placa per a forn greixat prèviament.
- Cou-los a forn mitjà durant 20 minuts