

Scones allo yogurt



Ingredienti

450 g di farina, setacciata
220 g di burro, freddo
150 g di panna fresca Vipiteno
130 g di yogurt Vipiteno intero bianco
100 g di zucchero
2,5 cucchiaini di lievito in polvere
1,5 cucchiaino di bicarbonato di sodio
1/2 baccello di vaniglia

Preparazione

Mescolare la farina, il lievito, lo zucchero e il bicarbonato. Tagliare il baccello di vaniglia nel senso della lunghezza e raschiare i semi. Tagliare il burro a cubetti. Frullare con la miscela di farina in un mixer a bassa velocità per 3-4 minuti. Aggiungere lo yogurt, la panna e i semi del baccello di vaniglia e accendere il mixer per 1 altro minuto. Avvolgere la pasta nella pellicola e stenderla in uno spessore di 2 cm con un mattarello. Lasciare riposare in frigorifero per almeno 2 ore. Preriscaldare il forno a 175 gradi. Tagliare la pasta in 12 triangoli uguali, spalmare con la crema e cospargere di zucchero. Cuocere in forno per circa 25 minuti.



Sterzinger
YOGURT
Vipiteno

