

BRASIL + INGLATERRA: UM APPROACH ENTRE SCONES E PÃO DE QUEIJO

Uma versão brasileira e sem gluten
de um grande clássico Inglês



Scones "do Brasil"



Ingredients:

- 300g - Tupmix
- 100g - manteiga
- 200mL - Iogurte natural
- 50mL - Leite
- 50g - Queijo Meia-cura ralado
- 50 g - Queijo Parmesão ralado
- 50 g - Queijo Muçarela ralado
- Cebolinha picada a gosto
- Sal a gosto
- Cubos de muçarela para o recheio

How-to:

- 1) Pré-aqueça o forno a 180°C e então despeje o Tupmix numa tigela;
- 2) Acrescente a manteiga e misture bem, até virar uma farofa;
- 3) Agora, coloque todo o queijo ralado;
- 4) Adicione o leite e o iogurte, sovando bem até a massa ficar lisa e homogênea;
- 5) Numa forma para muffins, coloque a massa até a metade, então os cubos de muçarela e em seguida cubra com a massa até o topo;
- 6) leve ao forno por algo entre 15 e 20 minutos.