

Horno: 200°C Tiempo: 15 minutos cantidad: 8 scones

Cranberry Orange Scones

2 cups (260 gr.) de harina de trigo común
2 teaspoons de levadura química
¼ teaspoon de sal
¼ cup (50 gr.) de azúcar blanco
5 tablespoons (70 gr.) de mantequilla fría
1 tablespoon de ralladura fina de naranja
60 gr. de arándanos rojos secos troceados

1 huevo mediano frío
6-8 tbsp. (90-120 ml.) de nata ligera fría
1 teaspoon de licor de naranja
Glasa de naranja:
5 tablespoons (40 gr.) de azúcar glas
1-1½ teaspoon de zumo natural de naranja

- Precalentar el horno a 200° C. Cubrir una bandeja de horno con papel o *silpat*.
- En un bol grande mezclar la harina, la levadura, la sal y el azúcar.
- Añadir la mantequilla fría cortada en dados y, con la ayuda de un pastry blender (ablandador de masas), dos cuchillos o con las puntas de los dedos, mezclar la mantequilla con la harina hasta que tenga aspecto de migas de pan. Añadir la ralladura de naranja y los arándanos rojos y mezclar para que quede bien repartido.
- En un bol pequeño batir ligeramente el huevo, añadir 6 tablespoons (90 ml) de la nata y el licor de naranja y mezclar.
- Hacer un hueco en el centro de la harina y verter la mezcla de huevo y nata. Mezclar, con una espátula o un tenedor, sólo hasta que los ingredientes se hayan humedecido y quede más o menos unido en una bola. Si la masa queda demasiado seca añadir progresivamente los 2 tablespoons (30 ml.) restantes de nata hasta conseguir que todo se una.
- Pasar la masa a una superficie ligeramente enharinada y, con las manos y sin amasar, formar un rectángulo. Doblarlo en tres como si fuera una carta. Girar la masa 90° y repetir dos veces más.
- Enharinar ligeramente la superficie y estirar la masa formando un rectángulo de aproximadamente 1,5 cm de grosor. Cortar el rectángulo en 8 porciones con la ayuda de un cuchillo o un dough scraper (rasqueta-cortador) y colocarlos sobre la bandeja.
- Pintarlos ligeramente con nata y hornearlos a 200°C durante 15 minutos o hasta queden ligeramente dorados.
- Retirar del horno y dejar templar antes de decorar con la glasa.

Para preparar la glasa de naranja:

- En un bol pequeño poner el azúcar glas tamizado. Añadir el zumo de naranja y mezclar con una cuchara hasta tener la consistencia deseada. Poner la glasa en una manga pastelera desechable (o una bolsa zip), hacer un corte pequeño en la punta y decorar los scones. Una alternativa a esto es, simplemente, verter un poco de glasa en cada scone con ayuda de una cuchara. Dejar reposar antes de servir para que la glasa se solidifique.