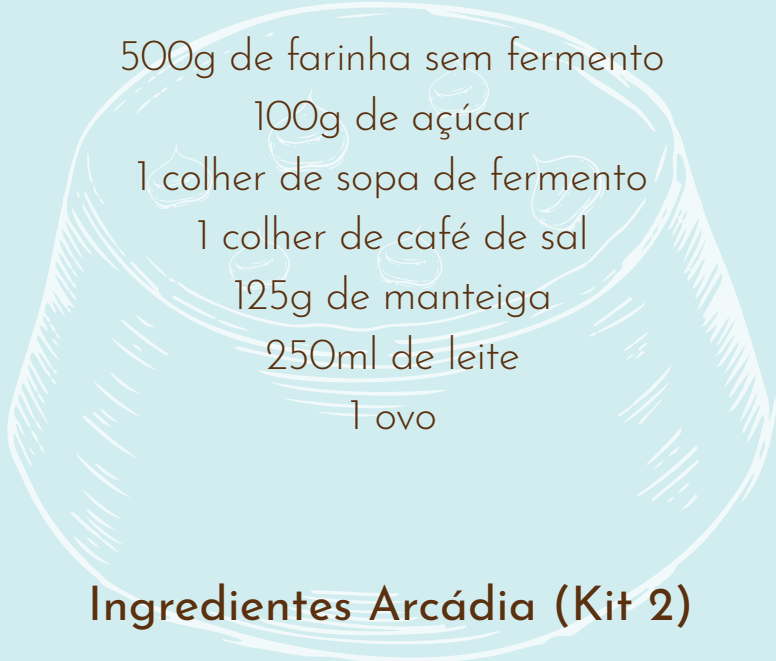


# RECEITAS DA SOFIA

## SCONES



500g de farinha sem fermento  
100g de açúcar  
1 colher de sopa de fermento  
1 colher de café de sal  
125g de manteiga  
250ml de leite  
1 ovo

### Ingredientes Arcádia (Kit 2)

100g de callets chocolate leite  
100g de callets chocolate negro  
1 Compota de abóbora e amêndoa 150g

# *Arcádia*

Esta receita foi elaborada pela Chef de Pastelaria Sofia Santos da Cunha. Poderá encontrar mais informações e o modo de preparação nas páginas de Instagram e Facebook da Arcádia.

Os produtos da Arcádia são elaborados apenas com matérias primas selecionadas, sem corantes nem conservantes.

# RECEITAS DA SOFIA

## SCONES

### MODO DE PREPARAÇÃO:

Numa taça, colocar a farinha, o sal, o açúcar e o fermento. Misturar bem.

Adicionar a manteiga bem fria cortada em cubos. Com os dedos, misturar tudo desfazendo a manteiga até formar uma espécie de areia grossa.

À parte bater ligeiramente o ovo com o leite e misturar à massa. Dividir a massa em duas partes. Numa delas acrescentar as callets e envolver.

Formar pequenas bolas com a massa.  
Pincelar com ovo batido.

Levar ao forno a 180° num tabuleiro forrado com papel vegetal, durante 15 minutos, até dourar.

Servir os scones quentes acompanhados com manteiga e compota de abóbora e amêndoa.

# Arcádia

Esta receita foi elaborada pela Chef de Pastelaria Sofia Santos da Cunha. Poderá encontrar mais informações e o modo de preparação nas páginas de Instagram e Facebook da Arcádia.

Os produtos da Arcádia são elaborados apenas com matérias primas selecionadas, sem corantes nem conservantes.