

Scones με σταγόνες σοκολάτας

Μερίδες: 6-8 scones **Χρόνος προετοιμασίας:** 20-25 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 20 λεπτά
Χρόνος αναμονής: 1 ώρα

Φυλάμε τα scones καλυμμένα για 2 μέρες, σε θερμοκρασία δωματίου και καλυμμένα για 5 μέρες, στο ψυγείο.

Υλικά:

270 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
15 γρ. κορν φλάουρ
1 ½ κ.σ. μπέικιν πάουντερ
100 γρ. ζάχαρη καρύδας
½ κ.γλ. αλάτι
110 γρ. βούτυρο της επιλογής μας, κρύο, κομμένο σε κυβάκια
120 ml φυτικό ρόφημα σόγιας, χωρίς ζάχαρη
1 ½ κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας
100 γρ. [Κουβερτούρα σε σταγόνες Nestlé Dessert](#)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Σε ένα μεγάλο μπολ βάζουμε το αλεύρι, το κορν φλάουρ, το αλάτι, τη ζάχαρη καρύδας και το μπέικιν πάουντερ και ανακατεύουμε με ένα σύρμα.
- 2) Προσθέτουμε το βούτυρο και αναμειγνύουμε με τα χέρια μας μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά και να έχουμε ένα ψιχουλιαστό μείγμα,
- 3) Ρίχνουμε το ρόφημα σόγιας, το εκχύλισμα βανίλιας και ανακατεύουμε με μια μαρίζ μέχρι να δημιουργηθεί μια ομοιογενής ζύμη.
- 4) Τέλος προσθέτουμε τη [κουβερτούρα σε σταγόνες Nestlé Dessert](#) και ανακατεύουμε ελαφρώς μέχρι να ομογενοποιηθούν. Σχηματίζουμε μια μπάλα την βάζουμε ανάμεσα σε δύο λαδόκολλες, την ανοίγουμε σε έναν δίσκο περίπου 2-3 δάχτυλα πάχος και την βάζουμε στο ψυγείο να ξεκουραστεί για 15 λεπτά.
- 5) Βγάζουμε τη ζύμη από το ψυγείο και με ένα κοφτερό μαχαίρι κόβουμε σε 8 ίσα τρίγωνα και ξαναβάζουμε τα scones στην κατάψυξη για 5-10 λεπτά.

- 6) Μεταφέρουμε τα scones σε ένα ταψί περασμένο με λαδόκολλα αφήνοντας κενό ανάμεσα τους και ψήνουμε σε πολύ καλά προθερμασμένο φούρνο στους 200 °C στον αέρα για 20 λεπτά ή μέχρι να χρυσαφίσουν.
- 7) Βγάζουμε από τον φούρνο και αφήνουμε τα scones να κρυώσουν για τουλάχιστον 30 λεπτά.