# Scones para o Chá da Tarde

Scones para o Chá da Tarde

Originário da China, o chá foi introduzido na Europa pelos portugueses no século XVI. Um dos hábitos mais tipicamente britânicos, o “chá das cinco”, foi introduzido na corte inglesa por Catarina de Bragança, princesa portuguesa, filha de D João IV, quando esta se casou com Carlos III da Inglaterra. O dote de Catarina deve ter sido um dos mais exóticos e suntuosos da História: 500 mil libras em ouro, o livre comércio da Inglaterra com as possessões portuguesas na Ásia, na África e nas Américas, a cidade de Bombaim e uma caixa de chá…o dote de Catarina foi determinante para o futuro imperial da Inglaterra e o chá iria mudar para sempre a vida de seus súditos, tornando-se um elemento indissociável da sua personalidade e da sua maneira de ser. Ao ritual do “chá das cinco” estão associados os tradicionais *Scones* e a*Marmelade*, esta última também introduzida por Catarina de Bragança.

Comemos os scones e tomamos o chá da tarde, num ambiente super gostoso ao lado de pessoas queridas, em Oxford, uma cidade linda da Inglaterra. É delicioso, macio e derrete na boca. Por isso fui atrás da receita que ficou bem parecida com aquele que comemos lá. Só faltou estarmos todos juntos novamente…mas com esse docinho tão especial, não faltará companhia para degustá-lo.

Coma com uma boa manteiga e geleias de frutas. Ah…lógico, não esqueça de tomar o chá!

**Ingredientes:**

– 2 xícaras de farinha de trigo

– 1 colher de sopa de fermento em pó

– 3/4 de colher de chá de sal

– 1/3 de xícara de açúcar

– 6 colheres de sopa de manteiga sem sal

– 3/4 de xícara de leite ou creme de leite fresco*

– 1/3 de xícara de uvas passas pretas

– 1/3 de xícara de nozes picadas

**Modo de fazer:**

1. Coloque todos os ingredientes secos numa vasilha e adicione a manteiga gelada e picadinha e forme uma farofa com as mãos.

2. Adicione as nozes, as passas e o leite ou creme de leite fresco gelado.

3. Amasse rapidamente, pois é importante que a massa esteja bem fria antes de ir ao forno.

4. Abra a massa com as mãos na forma de um disco de aproximadamente 25 cm de diâmetro e corte em 8 pedaços como

numa pizza.

5. Pincele leite por cima de cada pedaço em uma forma untada.

6. Leve para assar em forno pré aquecido a 230° C por 10 minutos.

***Dica:** Misturei o creme de leite fresco com o leite em 3/4 de xícara. Mas você poderá usar um ou outro. Você pode trocar as nozes e passas por damascos secos, frutas cristalizadas, amêndoas etc. Se quiser também, pode dividir a massa em até 12 pedaços e fazer bolas irregulares.