**Scones di patate dolci al limone**

**e miele**

**Ingredienti per 4 persone:**

200 gr di patate dolci degli Stati Uniti

50 gr di burro morbido

90 gr di zucchero

1 uovo

2 cucchiai di miele

1 cucchiaino di scorza di limone grattugiata

240–300 gr di farina

1 cucchiaino di lievito in polvere

1 presa di sale

**Procedimento:**

1. Preriscaldate il forno a 200 °C. Sbucciate le patate dolci e grattugiatele grossolanamente.
2. Mettete il burro e lo zucchero in una terrina e montateli a crema. Aggiungete le patate dolci, l’uovo, il miele e la scorza di limone.
3. Mescolate insieme i rimanenti ingredienti secchi in un’altra terrina, quindi incorporateli al composto di patate dolci.
4. Stendete un foglio di carta da forno su una teglia. Aiutandovi con due cucchiai formate delle palline di impasto, adagiatele sulla carta da forno e premetele leggermente.
5. Cuocete gli scones nel ripiano centrale del forno per 10–15 minuti finché non diventano dorati. Fateli intiepidire e adagiateli su una griglia.