

Mrs Patmores scones, Downton Abbey

Ingrédients

- 240g mel
- 8g bagepulver
- 25g sukker
- 2g salt
- 190g fløde (jeg har brugt halvdelen tyk fløde og halvdelen let fløde med 35% fedt)
- 80g frysetørrede solbær eller blåbær (jeg havde ikke nogen, de var meget gode uden)
- 1 æggehvide

Préparation

1. Her er sandsynligvis en af de enkleste og hurtigste opskrifter, du kan finde på min blog.
2. Meget få ingredienser og ingen hviletid udover en hurtig bagning, så har du din morgenmad eller eftermiddagssnack på bordet på under 25 minutter!
3. Jeg har taget denne opskrift fra opskriftbogen fra serien Downton Abbey (selvom jeg har lavet nogle ændringer), og resultatet er bløde og sprøde scones, der skal spises lune direkte fra ovnen... den perfekte opskrift til denne tilbagekomst og ankomsten af efteråret så tag dine bedste syltetøjsglas frem, teen er serveret!
4. Udstyr : KagerullePerforeret bagepladeForberedelsestid : 10 minutter + 12 minutters bagningTil 5-6 scones
: Ingredienser : mel bagepulver sukker salt fløde (jeg har brugt halvdelen tyk fløde og halvdelen let fløde med 35% fedt) frysetørrede solbær eller blåbær (jeg havde ikke nogen, de var meget gode uden) 1 æggehvide QS sukker Opskrift : Bland melet med bagepulver, sukker og salt.
5. Tilsæt fløden og de frysetørrede frugter, og bland hurtigt for at få en kugle.
6. Udrul dejen til en tykkelse på 2 cm.
7. Udstik cirkler med en diameter på 7 cm ved hjælp af en udstikker (hvis du ikke har en, kan et glas sagtens gøre jobbet).
8. Læg dem på en bageplade dækket med bagepapir.
9. Pisk æggehviden let med en skefuld vand.
10. Pensl blandingen på sconesene, og drys dem derefter med sukker.
11. Bag dem i den forvarmede ovn ved 220°C i 12 minutters bagning.
12. Når de kommer ud af ovnen, lad dem køle af, og del dem derefter i to (gør det altid med fingrene, ikke med en kniv, ellers bliver teksturen ikke den samme).