

La scone'oj de Mrs Patmore, Downton Abbey

Ingrédients

- 240g da faruno
- 8g da bakpulvoro
- 25g da sukero
- 2g da salo
- 190g da grasa kremo (mi faris duonon plena grasa kremo, duonon 35% grasa flua kremo)
- 80g da nigraj riboj a freeze-dried bluetoj (mi ne havis, ili estis tre bonaj sen tio)
- 1 blanko de ovo

Préparation

1. Jen probable unu el la plej simplaj kaj rapidaj receptoj, kiujn vi povos trovi en mia blogo.
2. Tre malmultaj ingrediencoj kaj neniuj ripozo krom rapida kuirado, vi havos vian matenman on a vian pomon sur la tablo en malpli ol 25 minutoj!
3. Mi prenis ĉi tiun recepton el la receptlibro de la serio Downton Abbey (e se mi faris kelkajn modifiko) kaj la rezulto, belaj scones, molaj kaj krustaj, man eblaj varmecaj el la forno... la perfekta recepto por ĉi tiu reveno kaj la alveno de la a tuno do elprenu viajn plej bonajn konfiturojn, la teon servas!
4. Materialo :Rulilo por bakadoPerforita pladoPreparotempo : 10 minutoj + 12 minutoj da kuiradoPor 5-6 scones : Ingrediencoj : da faruno da bakpulvoro da sukero da salo da grasa kremo (mi faris duonon plena grasa kremo, duonon 35% grasa flua kremo) da nigraj riboj a freeze-dried bluetoj (mi ne havis, ili estis tre bonaj sen tio) 1 blanko de ovo QS da sukero Recepto : Miksu la farunon kun la bakpulvoro, la sukero kaj la salo.
5. Aldonu la kremon kaj la freeze-dried fruktojn, miksu rapide por akiri globon.
6. Rulumu la paston al dikeco de 2cm.
7. Detalu cirklojn de 7cm en diametro per uzado de formilo (se vi ne havas, glaso povas bone fari la laboron).
8. Metu ilin sur pladon kovritan per papero.
9. Batu la blankon de ovo kun kulero da akvo.
10. Disvastigu la miksa on per broso sur la scones, poste pulvorizu ilin per sukero.
11. Bakuj ilin en la anta varmigita forno je 220°C dum 12 minutoj da kuirado.
12. Post elpreni el la forno, lasu ilin malvarmeti, poste malfermu ilin en du (iam per la fingroj, ne per tran ilo, alie la teksturo ne estos la sama).