

Skonoj

Ingrédients

- 50g da butero (elprenita el la fridujo kelkajn minutojn antaŭe)
- 325g da faruno T45
- 16g da bakpulvoro
- 50g da pulvora sukero
- 1 meza ovo
- 150g da buterlakto / ribota lakto / fermentita lakto
- 1 ova flavo
- 25g da buterlakto
- 1 pinoto da salo

Préparation

1. Hodiaŭ recepto tipe angla kiu ankoraŭ ne ekzistis en mia blogo, tiu de la skonoj.
2. Mi trovis mian ŝojon en la stralia blogo, kiu donas la recepton de la stralia establita o, la Langham Melburno, kiun mi priskribas kiel la perfektan recepton de skonoj!
3. Do, mi lanĉis min en tiu ĉi ultra simpla kaj rapida recepto, la sola afero por antaŭe vidi estas havi buterlakton / fermentitan lakton / ribotan lakton en la fridujo (oni trovas ĝin en ĉiuj superbazaroj kaj la freŝa sekcio).
4. Krom tio, nur bazaj ingrediencoj, kaj apenaŭ kelkajn minutojn de preparado kaj bakado!
5. Miksu la farunon, la bakpulvoron kaj la buteron por akiri teksturon de sablo.
6. Aldonu poste la ovon kaj movu, poste la sukeron kaj la buterlakton.
7. Miksu rapide, kaj ĉesu tuj kiam la pasto estas homogena.
8. Milde faru farunon sur la laborplano, poste etendu la paston al 2,5 ĝis 3cm de dikeco.
9. Uzu formtran ilon (aŭ se ne, glason) por formi cirklojn de pasto de 6cm de diametro.
10. Metu la cirklojn de pasto sur folio de bakadi aŭ papero.
11. Miksu la ingrediencojn por la orzo kaj uzu broson por orizi la surfacon de la skonoj.
12. Antaŭ varmigu la fornon al 220°C.
13. La originala recepto indikis duobligi la pladon por la bakado, mi forgesis fari tion kaj la rezulto estis supera do al vi la elekto.
14. Enfornu la skonojn malaltigante la temperaturon al 200°C kaj baku ilin dum ĉirkaŭ 12 minutoj, turnante la pladon dum la mezbakado.
15. La skonoj devas esti oritaj supre.
16. Lasu ilin malvarmi ĉi kelkajn minutojn, poste elektu kun kio vi ilin ;-) Mi sekvis sufiĉe klasikan version sed kun kelkaj modifoj: neniuj klogita kremo kaj mi, do mi uzis freŝan kremon, kaj ankaŭ neniuj konfita o, do mi faris rapidan konfita on de ruĝaj fruktoj.
17. Por tio, miksu da ruĝaj fruktoj, aŭ frambozoj, aŭ kion vi volas (frostigitaj aŭ ne) kun da sukero kaj da citrono suko kaj kuiru dum 5 ĝis 10 minutoj en meza forta fajro ĉi havi miksa o kiu kovras la spatulon.
18. Versu en ujon kaj lasu malvarmi ĉi antaŭ disvastigi ĝin sur viaj skonoj.
19. Ĝuu vin!