

Los scones de la Sra. Patmore, Downton Abbey

Ingrédients

- 240g de harina
- 8g de levadura química
- 25g de azúcar
- 2g de sal
- 190g de crema espesa (hice mitad crema espesa entera, mitad crema líquida 35% de materia grasa)
- 80g de grosellas o arándanos liofilizados (no tenía, estaban muy buenos sin eso)
- 1 clara de huevo

Préparation

1. Probablemente esta sea una de las recetas más simples y rápidas que podrás encontrar en mi blog.
2. Muy pocos ingredientes y sin tiempo de reposo además de una cocción rápida, ¡tendrás tu desayuno o merienda en la mesa en menos de 25 minutos!
3. Tomé esta receta del libro de recetas de la serie Downton Abbey (aunque hice algunas modificaciones) y el resultado son scones bien esponjosos y crujientes, para comer tibios al salir del horno... la receta perfecta para este regreso y la llegada del otoño así que saca tus mejores tarros de mermelada, ¡el té está servido!
4. Material: Rodillo de cocina
Bandeja perforada
Tiempo de preparación: 10 minutos + 12 minutos de cocción
Para 5-6 scones: Ingredientes: de harina de levadura química de azúcar de sal de crema espesa (hice mitad crema espesa entera, mitad crema líquida 35% de materia grasa) de grosellas o arándanos liofilizados (no tenía, estaban muy buenos sin eso) ara de huevo QS de azúcar Receta: Mezcla la harina con la levadura, el azúcar y la sal.
5. Agrega la crema y las frutas liofilizadas, mezcla rápidamente para obtener una bola.
6. Extiende la masa a un grosor de 2cm.
7. Corta círculos de 7cm de diámetro con un cortador (si no tienes, un vaso puede servir perfectamente).
8. Colócalos en una bandeja cubierta con papel sulfurizado.
9. Bate ligeramente la clara de huevo con una cucharada de agua.
10. Extiende la mezcla con un pincel sobre los scones, luego espolvorea con azúcar.
11. Hornea en el horno precalentado a 220°C durante 12 minutos.
12. Al salir del horno, déjalos enfriar un poco, luego ábrelos por la mitad (siempre con los dedos, no con un cuchillo, de lo contrario la textura no será la misma).