

Mrs Patmoren skonsseja, Downton Abbey

Ingrédients

- 240g jauhoja
- 8g leivinjauhetta
- 25g sokeria
- 2g suolaa
- 190g kermaa (tein puoliksi täyskermaa, puoliksi 35% rasvaa sisältävää kermaa)
- 80g mustaherukoita tai pakastettuja mustikoita (minulla ei ollut, ne olivat erittäin hyviä ilman niitä)
- 1 kananvalkuainen

Préparation

1. Tässä on todennäköisesti yksi yksinkertaisimmista ja nopeimmista resepteistä, joita löydät blogistani.
2. Erittäin vähän ainesosia ja ei ylimääräistä lepotaukoa nopean kypsennyksen lisäksi, saat aamiaisesi tai välipalasisi pöydälle alle 25 minuutissa!
3. Otin tämän reseptin Downton Abbey -sarjan reseptikirjasta (vaikka tein siihen muutamia muutoksia) ja tuloksena on hyvin pehmeitä ja rapeita sconeja, joita syödään lämpiminä uunista ottamisen jälkeen... täydellinen resepti tähän syksyyn joten kaivakaa esiin parhaat hillopurkkinne, tee on tarjoiltu!
4. Tarvikkeet :KaulinReikälevyValmistusaika: 10 minuuttia + 12 minuuttia kypsennystä5-6 sconeille: Ainesosat: jauhoja leivinjauhetta sokeria suolaa kermaa (tein puoliksi täyskermaa, puoliksi 35% rasvaa sisältävää kermaa) mustaherukoita tai pakastettuja mustikoita (minulla ei ollut, ne olivat erittäin hyviä ilman niitä) 1 kananvalkuainen QS sokeria Resepti: Sekoita jauhot leivinjauheen, sokerin ja suolan kanssa.
5. Lisää kerma ja pakastetut hedelmät, sekoita nopeasti saadaksesi taikinapallon.
6. Kauli taikina 2 cm paksuiseksi.
7. Leikkaa 7 cm halkaisijaltaan olevia ympyröitä muotilla (jos sinulla ei ole muottia, lasi toimii hyvin).
8. Aseta ne leivinpaperilla vuoratulle pellille.
9. Vatkaa valkuainen kevyesti veden kanssa.
10. Levitä seos siveltimellä sconeille ja ripottele päälle sokeria.
11. Paista niitä esilämmitetyssä uunissa 220°C:ssa 12 minuutin ajan.
12. Uunista ottamisen jälkeen anna niiden jäähtyä hieman, avaa ne sitten kahtia (aina sormilla, ei veitsellä, muuten rakenne ei ole sama).