

Scone Mrs Patmore, Downton Abbey

Ingrédients

- 240g tepung
- 8g baking powder
- 25g gula
- 2g garam
- 190g heavy cream (saya menggunakan setengah krim kental utuh, setengah krim fleurette 35% lemak)
- 80g blackcurrant atau blueberry beku (saya tidak punya, mereka sangat enak tanpa itu)
- 1 putih telur

Préparation

1. Ini mungkin salah satu resep yang paling sederhana dan cepat yang dapat Anda temukan di blog saya.
2. Sangat sedikit bahan dan tidak ada waktu istirahat selain memasak yang cepat, Anda akan memiliki sarapan atau camilan di meja dalam waktu kurang dari 25 menit!
3. Saya mengambil resep ini dari buku resep seri Downton Abbey (meskipun saya telah melakukan beberapa modifikasi) dan hasilnya, scone yang lembut dan renyah, yang enak dimakan hangat dari oven... resep yang sempurna untuk tahun ajaran baru ini dan kedatangan musim gugur jadi keluarkan selai terbaik Anda, teh sudah disajikan!
4. Peralatan :Gulung adonanLoyang berlubangWaktu persiapan : 10 menit + 12 menit memasakUntuk 5-6 scone : Bahan-bahan : tepung baking powder gula garam heavy cream (saya menggunakan setengah krim kental utuh, setengah krim fleurette 35% lemak) blackcurrant atau blueberry beku (saya tidak punya, mereka sangat enak tanpa itu) 1 putih telur QS gula Resep : Campurkan tepung dengan baking powder, gula, dan garam.
5. Tambahkan krim dan buah beku, aduk cepat untuk membentuk bola.
6. Gilas adonan hingga ketebalan 2cm.
7. Potong lingkaran berdiameter 7cm menggunakan pemotong kue (jika Anda tidak memilikinya, gelas bisa digunakan dengan baik).
8. Letakkan di atas loyang yang dilapisi kertas roti.
9. Kocok ringan putih telur dengan satu sendok makan air.
10. Oleskan campuran dengan kuas di atas scone, lalu taburi dengan gula.
11. Panggang dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 220°C selama 12 menit.
12. Setelah keluar dari oven, biarkan dingin, lalu belah menjadi dua (selalu dengan jari, jangan dengan pisau, jika tidak teksturnya tidak akan sama).