

I scones di Mrs Patmore, Downton Abbey

Ingrédients

- 240g di farina
- 8g di lievito in polvere
- 25g di zucchero
- 2g di sale
- 190g di panna (ho fatto metà panna fresca intera, metà panna liquida 35% di grassi)
- 80g di ribes o mirtilli disidratati (non ne avevo, erano molto buoni anche senza)
- 1 albume d'uovo

Préparation

1. Probabilmente questa è una delle ricette più semplici e veloci che potrete trovare sul mio blog.
2. Pochissimi ingredienti e nessun riposo oltre a una cottura rapida, avrete la vostra colazione o la vostra merenda sulla tavola in meno di 25 minuti!
3. Ho preso questa ricetta dal libro di ricette della serie Downton Abbey (anche se ho fatto alcune modifiche) e il risultato sono scones ben morbidi e croccanti, da mangiare tiepidi appena sfornati... la ricetta perfetta per questo rientro e l'arrivo dell'autunno quindi tirate fuori i vostri migliori barattoli di marmellata, il tè è servito!
4. Materiale :MattarelloTeglia perforataTempo di preparazione : 10 minuti + 12 minuti di cotturaPer 5-6 scones
: Ingredienti : di farina di lievito in polvere di zucchero di sale di panna (ho fatto metà panna fresca intera, metà panna liquida 35% di grassi) di ribes o mirtilli disidratati (non ne avevo, erano molto buoni anche senza) 1 albume d'uovo QS di zucchero Ricetta : Mescolate la farina con il lievito, lo zucchero e il sale.
5. Aggiungete la panna e la frutta disidratata, mescolate rapidamente per ottenere una palla.
6. Stendete l'impasto a uno spessore di 2cm.
7. Ricavate dei cerchi di 7cm di diametro con un coppapasta (se non ne avete, un bicchiere può andare benissimo).
8. Posizionateli su una teglia rivestita di carta da forno.
9. Sbattete leggermente l'albume con un cucchiaino d'acqua.
10. Spalmate il composto con un pennello sugli scones, poi cospargeteli di zucchero.
11. Infornateli nel forno preriscaldato a 220°C per 12 minuti di cottura.
12. Una volta sfornati, lasciateli intiepidire, poi apriteli a metà (sempre con le dita, non con un coltello, altrimenti la consistenza non sarà la stessa).