

De scones van mevrouw Patmore, Downton Abbey

Ingrédients

- 240g bloem
- 8g bakpoeder
- 25g suiker
- 2g zout
- 190g slagroom (ik heb de helft volle room en de helft 35% vet slagroom gebruikt)
- 80g cassis of gedroogde bosbessen (ik had ze niet, ze waren heel lekker zonder)
- 1 eiwit

Préparation

1. Dit is waarschijnlijk een van de eenvoudigste en snelste recepten die je op mijn blog kunt vinden.
2. Heel weinig ingrediënten en geen rusttijd naast een snelle bereiding, je hebt je ontbijt of je snack binnen 25 minuten op tafel!
3. Ik heb dit recept uit het receptenboek van de serie Downton Abbey gehaald (ook al heb ik enkele aanpassingen gedaan) en het resultaat zijn heerlijke, luchtige en krokante scones, warm uit de oven te eten... het perfecte recept voor dit schooljaar en de komst van de herfst dus haal je beste potten jam tevoorschijn, de thee is geserveerd!
4. Benodigdheden : Deegroller Perforatieplaat Bereidingstijd : 10 minuten + 12 minuten baktijd Voor 5-6 scones
: Ingrediënten : bloem bakpoeder suiker zout slagroom (ik heb de helft volle room en de helft 35% vet slagroom gebruikt) cassis of gedroogde bosbessen (ik had ze niet, ze waren heel lekker zonder) 1 eiwit QS suiker Recept : Meng de bloem met het bakpoeder, de suiker en het zout.
5. Voeg de room en de gedroogde vruchten toe, meng snel tot je een bal krijgt.
6. Rol het deeg uit tot een dikte van 2 cm.
7. Steek cirkels van 7 cm diameter uit met een uitsteekvorm (als je die niet hebt, kan een glas ook goed werken).
8. Leg ze op een bakplaat bekleed met bakpapier.
9. Klop het eiwit lichtjes met een lepel water.
10. Bestrijk de scones met het mengsel, en strooi er suiker over.
11. Bak ze in de voorverwarmde oven op 220°C gedurende 12 minuten.
12. Laat ze na het bakken afkoelen, en snijd ze dan doormidden (altijd met de vingers, niet met een mes, anders is de textuur niet hetzelfde).