

Mrs Patmores scones, Downton Abbey

Ingrédients

- 240g hvetemel
- 8g bakepulver
- 25g sukker
- 2g salt
- 190g fløte (jeg brukte halvparten tykk fløte og halvparten lett fløte med 35% fett)
- 80g tørkede solbær eller blåbær (jeg hadde ikke, de var veldig gode uten)
- 1 eggehvite

Préparation

1. Dette er sannsynligvis en av de enkleste og raskeste oppskriftene du kan finne på bloggen min.
2. Veldig få ingredienser og ingen hviletid i tillegg til en rask steking, du vil ha frokosten eller ettermiddagskaffen klar på bordet på mindre enn 25 minutter!
3. Jeg har hentet denne oppskriften fra oppskriftsboken til serien Downton Abbey (selv om jeg har gjort noen endringer) og resultatet er myke og sprø scones, som skal spises lune rett fra ovnen... den perfekte oppskriften for denne høsten så ta frem dine beste syltetøyglass, teen er servert!
4. Utstyr :KjevlePerforert stekeplateForberedelsestid: 10 minutter + 12 minutter steketidFor 5-6 scones: Ingredienser: hvetemel bakepulver sukker salt fløte (jeg brukte halvparten tykk fløte og halvparten lett fløte med 35% fett) tørkede solbær eller blåbær (jeg hadde ikke, de var veldig gode uten) 1 eggehvite QS sukker Oppskrift: Bland melet med bakepulver, sukker og salt.
5. Tilsett fløten og de tørkede fruktene, bland raskt for å få en ball.
6. Kjevle deigen til en tykkelse på 2 cm.
7. Skjær ut sirkler med en diameter på 7 cm ved hjelp av en utstikker (hvis du ikke har en, kan et glass fungere fint).
8. Legg dem på en stekeplate dekket med bakepapir.
9. Pisk eggehviten lett med en skje med vann.
10. Pensle blandingen på sconesene, og dryss dem deretter med sukker.
11. Stek dem i den forvarmede ovnen på 220°C i 12 minutter.
12. Når de kommer ut av ovnen, la dem avkjøles litt, og åpne dem deretter i to (alltid med fingrene, ikke med en kniv, ellers blir ikke teksturen den samme).