

Scones pani Patmore, Downton Abbey

Ingrédients

- 240g maki
- 8g proszku do pieczenia
- 25g cukru
- 2g soli
- 190g mietany (zrobiłam pół na pół ze mietan 136% i mietan 1kremow)
- 80g porzeczek lub liofilizowanych jagód (nie miałam, były bardzo dobre bez tego)
- 1 biało

Préparation

1. Oto prawdopodobnie jeden z najprostszych i najszybszych przepisów, jakie znajdziesz na moim blogu.
2. Bardzo mało składników i brak czasu odpoczynku poza szybkim pieczeniem, a na stole będzie miało swoje miejsce lub podwieczorek w mniej niż 25 minut!
3. Wziłam ten przepis z książki kucharskiej z serii Downton Abbey (choć wprowadziłam kilka zmian) i efekt to dobrze puszyste i chrupiące scones, które najlepiej jeść ciepłe prosto z piekarnika... idealny przepis na ten powrót do szkoły i nadejście jesieni! Wycignijcie swoje najlepsze soki z dżemem, herbata jest podana!
4. Sprzęt: Walek do ciasta, blacha perforowana, Czas przygotowania: 10 minut + 12 minut pieczenia. Dla 5-6 scones: Składniki: maki, proszek do pieczenia, cukier, sól, mietany (zrobiłam pół na pół ze mietan 136% i mietan 1kremow), porzeczek lub liofilizowanych jagód (nie miałam, były bardzo dobre bez tego), 1 biało, QS cukru. Przepis: Wymieszaj maki z proszkiem do pieczenia, cukrem i solą.
5. Dodaj mietany i liofilizowane owoce, szybko wymieszaj, aby uzyskać kulę.
6. Rozwałkuj ciasto na grubość 2cm.
7. Wytnij okręgi o średnicy 7cm za pomocą foremki (jeśli jej nie masz, szklanka również się nada).
8. Umieść je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.
9. Lekko ubij biało z żółtkami.
10. Rozprowadź mieszankę palcem na scones, a następnie posyp je cukrem.
11. Piec je w piekarniku nagrzanym do 220°C przez 12 minut.
12. Po wyjęciu z piekarnika, pozostaw je do ostygnięcia, a następnie przekrój na pół (zawsze palcami, nie nożem, w przeciwnym razie tekstura nie będzie taka sama).