

Os scones da Sra. Patmore, Downton Abbey

Ingrédients

- 240g de farinha
- 8g de fermento em pó
- 25g de açúcar
- 2g de sal
- 190g de creme de leite (eu fiz metade creme de leite integral, metade creme de leite 35% de gordura)
- 80g de groselha ou mirtilos liofilizados (eu não tinha, ficaram muito bons sem isso)
- 1 clara de ovo

Préparation

1. Provavelmente esta é uma das receitas mais simples e rápidas que você poderá encontrar no meu blog.
2. Muito poucos ingredientes e sem descanso além de um cozimento rápido, você terá seu café da manhã ou lanche na mesa em menos de 25 minutos!
3. Eu peguei esta receita no livro de receitas da série Downton Abbey (mesmo que eu tenha feito algumas modificações) e o resultado foram scones bem macios e crocantes, para comer mornos assim que saírem do forno... a receita perfeita para este retorno e a chegada do outono então tirem seus melhores potes de geleia, o chá está servido!
4. Material :Rolo de massaAssadeira perfuradaTempo de preparo: 10 minutos + 12 minutos de cozimentoPara 5-6 scones : Ingredientes : de farinha de fermento em pó de açúcar de sal de creme de leite (eu fiz metade creme de leite integral, metade creme de leite 35% de gordura) de groselha ou mirtilos liofilizados (eu não tinha, ficaram muito bons sem isso) ara de ovo QS de açúcar Receita : Misture a farinha com o fermento, o açúcar e o sal.
5. Adicione o creme e as frutas liofilizadas, misture rapidamente para obter uma bola.
6. Abra a massa em uma espessura de 2cm.
7. Corte círculos de 7cm de diâmetro com um cortador (se você não tiver, um copo pode servir muito bem).
8. Coloque-os em uma assadeira coberta com papel manteiga.
9. Bata levemente a clara de ovo com uma colher de água.
10. Espalhe a mistura com um pincel sobre os scones, depois polvilhe-os com açúcar.
11. Asse-os no forno pré-aquecido a 220°C por 12 minutos de cozimento.
12. Ao sair do forno, deixe esfriar um pouco, depois abra-os ao meio (sempre com os dedos, não com uma faca, senão a textura não será a mesma).