

Scones

Ingrédients

- 50g de manteiga (retirada da geladeira alguns minutos antes)
- 325g de farinha T45
- 16g de fermento químico
- 50g de açúcar em pó
- 1 ovo médio
- 150g de buttermilk / leite ribot / leite fermentado
- 1 gema de ovo
- 25g de buttermilk
- 1 pitada de sal

Préparation

1. Hoje, uma receita tipicamente inglesa que ainda não existia no meu blog, a dos scones.
2. Encontrei minha felicidade em um blog australiano, que fornece a receita de um estabelecimento australiano, o Langham Melbourne, que ela descreve como a receita perfeita de scones!
3. Então, me aventurei nesta receita super simples e rápida, a única coisa a prever é ter buttermilk / leite fermentado / leite ribot na geladeira (encontra-se em todos os supermercados na seção de laticínios).
4. Além disso, apenas ingredientes básicos, e apenas alguns minutos de preparação e cozimento!
5. Misture a farinha, o fermento e a manteiga até obter uma textura de areia.
6. Adicione o ovo e mexa, depois o açúcar e o buttermilk.
7. Misture rapidamente e pare assim que a massa estiver homogênea.
8. Polvilhe levemente a superfície de trabalho com farinha, depois estenda a massa com 2,5 a 3cm de espessura.
9. Use um cortador de biscoitos (ou na falta dele, um copo) para cortar círculos de massa de 6cm de diâmetro.
10. Coloque os círculos de massa em uma folha de papel manteiga.
11. Misture os ingredientes para a cobertura e use um pincel para dourar a superfície dos scones.
12. Pré-aqueça o forno a 220°C.
13. A receita original sugeria dobrar a assadeira para o cozimento, eu esqueci de fazer e o resultado foi ótimo, então fica a seu critério.
14. Coloque os scones no forno abaixando a temperatura para 200°C e asse por cerca de 12 minutos, girando a assadeira na metade do tempo de cozimento.
15. Os scones devem estar dourados por cima.
16. Deixe esfriar por alguns minutos, depois escolha com o que saborear ;-). Eu segui uma versão bastante clássica, mas com algumas modificações: sem clotted cream em casa, então usei creme de leite, e também sem geleia, então fiz uma compota rápida de frutas vermelhas.
17. Para isso, misture de frutas vermelhas, ou framboesas, ou o que você quiser (congeladas ou não) com de açúcar e de suco de limão e cozinhe por 5 a 10 minutos em fogo médio-alto até obter uma mistura que envolva a espátula.
18. Despeje em um recipiente e deixe esfriar antes de espalhar sobre seus scones.
19. Aproveite!