

Mrs Patmores scones, Downton Abbey

Ingrédients

- 240g mjöl
- 8g bakpulver
- 25g socker
- 2g salt
- 190g vispgrädde (jag använde hälften gräddfil och hälften 35% grädde)
- 80g svart vinbär eller frystorkade blåbär (jag hade inga, de var mycket goda utan)
- 1 äggvita

Préparation

1. Här är förmodligen ett av de enklaste och snabbaste recepten du kan hitta på min blogg.
2. Mycket få ingredienser och ingen vila utöver en snabb tillagning, du kommer att ha din frukost eller ditt mellanmål på bordet på mindre än 25 minuter!
3. Jag tog detta recept från receptboken i serien Downton Abbey (även om jag har gjort några ändringar) och resultatet blev mjuka och krispiga scones, att äta varma direkt från ugnen... det perfekta receptet för denna hösttermin och ankomsten av hösten så ta fram dina bästa syltburkar, teet är serverat!
4. Utrustning :KavelPerforerad plåtFörberedelsestid : 10 minuter + 12 minuter gräddningFör 5-6 scones
: Ingredienser : mjöl bakpulver socker salt vispgrädde (jag använde hälften gräddfil och hälften 35% grädde) svart vinbär eller frystorkade blåbär (jag hade inga, de var mycket goda utan) 1 äggvita QS socker Recept
: Blanda mjölet med bakpulvret, sockret och saltet.
5. Tillsätt grädden och de frystorkade frukterna, blanda snabbt för att få en boll.
6. Kavla ut degen till en tjocklek av 2 cm.
7. Skär ut cirklar med en diameter på 7 cm med hjälp av en kakform (om du inte har en kan ett glas fungera bra).
8. Lägg dem på en plåt täckt med bakpapper.
9. Vispa lätt äggvitan med en sked vatten.
10. Pensla blandningen på sconesen och strö över socker.
11. Grädda dem i den förvärmda ugnen på 220°C i 12 minuter.
12. När de kommer ut ur ugnen, låt dem svalna något, och öppna dem sedan på mitten (alltid med fingrarna, inte med en kniv, annars blir texturen inte densamma).