

Scones på 20 minuter

Ingrédients

- 50g smör (taget ur kylskåpet några minuter innan)
- 325g vetemjöl T45
- 16g bakpulver
- 50g strösocker
- 1 medelstort ägg
- 150g kärnmjöl/fil/yoghurt
- 1 äggula
- 25g kärnmjöl
- 1 nypa salt

Préparation

1. Idag ett typiskt engelskt recept som ännu inte fanns på min blogg, scones.
2. Jag hittade det jag sökte på en australiensisk blogg, som ger receptet från en australisk anläggning, Langham Melbourne, som hon beskriver som det perfekta sconesreceptet!
3. Så jag satte igång med detta superenkla och snabba recept, det enda man måste tänka på är att ha kärnmjöl/fil/yoghurt i kylskåpet (finns i alla mataffärer vid mejeriavdelningen).
4. Förutom det, bara grundläggande ingredienser och knappt några minuters förberedelse och tillagning!
5. Blanda mjölet, bakpulvret och smöret tills du får en sandliknande konsistens.
6. Tillsätt sedan ägget och rör om, sedan sockret och kärnmjölken.
7. Blanda snabbt och sluta när degen är jämn.
8. Mjöla lätt arbetsytan med mjöl och kavla sedan ut degen till en tjocklek på 2,5 till 3 cm.
9. Använd en kakform (eller ett glas i nödfall) för att skära cirklar av degen med en diameter på 6 cm.
10. Placera degcirklarna på ett bakplåtspapper.
11. Blanda ingredienserna för glansen och använd en pensel för att pensla ytan på sconesen.
12. Förvärm ugnen till 220°C.
13. Det ursprungliga receptet föreslog att man skulle dubblera plåten vid tillagning, jag glömde göra det och resultatet blev ändå bra så valet är ditt.
14. Sätt in sconesen i ugnen och sänk temperaturen till 200°C och grädda i cirka 12 minuter, vrid på plåten halvvägs genom gräddningen.
15. Sconesen ska vara gyllene på toppen.
16. Låt dem svalna några minuter och välj sedan vad du vill njuta av dem med ;-). Jag följde en ganska klassisk version men med några ändringar: ingen clotted cream hemma, så jag använde crème fraîche, och ingen sylt heller så jag gjorde en snabb röda bär-konfekt.
17. För det, blanda röda bär, hallon, eller vad du vill (frysta eller ej) med socker och citronjuice och koka i 5 till 10 minuter på medel-hög värme tills du har en blandning som täcker skeden.
18. Häll i en behållare och låt svalna innan du sprider den på dina scones.
19. Njut av det!