

Scones za Bi Patmore, Downton Abbey

Ingrédients

- 240g ya unga
- 8g ya unga wa kuoka
- 25g ya sukari
- 2g ya chumvi
- 190g ya heavy cream (nimechanganya nusu ya cream nzito, nusu ya cream ya 35% ya mafuta)
- 80g ya currant au blueberries zilizokaushwa (sikuwa nazo, zilikuwa nzuri bila hizo)
- 1 yai la mweupe

Préparation

1. Hii huenda ikawa ni moja ya mapishi rahisi na ya haraka zaidi ambayo unaweza kupata kwenye blogu yangu.
2. Viungo vichache sana na hakuna mapumziko zaidi ya kupika haraka, utakuwa na kifungua kinywa chako au vitafunwa mezani ndani ya dakika 25!
3. Nimechukua mapishi haya kutoka kwa kitabu cha mapishi cha mfululizo wa Downton Abbey (ingawa nilifanya mabadiliko kadhaa) na matokeo yake, scones zenye unyevu na crunch, za kula zikiwa na joto kutoka kwenye oveni... mapishi bora kwa kuingia kwa shule na kuwasili kwa msimu wa vuli basi toa mitungi yako bora ya jam, chai imeandaliwa!
4. Vifaa :Roller ya kupikiaBodi ya kupikia yenye mashimoWakati wa maandalizi : Dakika 10 + Dakika 12 za kupikaKwa scones 5-6 : Viungo : ya unga ya unga wa kuoka ya sukari ya chumvi ya heavy cream (nimechanganya nusu ya cream nzito, nusu ya cream ya 35% ya mafuta) ya currant au blueberries zilizokaushwa (sikuwa nazo, zilikuwa nzuri bila hizo) 1 yai la mweupe QS ya sukari Mapishi : Changanya unga na unga wa kuoka, sukari na chumvi.
5. Ongeza cream na matunda yaliyokaushwa, changanya haraka ili kupata mpira.
6. Panua mchanganyiko hadi unene wa cm 2.
7. Katakata mizunguko yenye kipenyo cha cm 7 kwa kutumia kipande cha kukatia (ikiwa huna, glasi inaweza kufanya kazi vizuri).
8. Weka kwenye bodi iliyofunikwa na karatasi ya kuoka.
9. Piga kidogo mweupe wa yai na kijiko cha maji.
10. Panua mchanganyiko kwa brashi juu ya scones, kisha nyunyiza sukari.
11. Weka kwenye oveni iliyopashwa moto hadi 220°C kwa dakika 12 za kupika.
12. Baada ya kutoka kwenye oveni, acha zipoe, kisha fungua katikati (daima kwa vidole, si kwa kisu, vinginevyo muundo hautakuwa sawa).