

Mga scone ni Mrs. Patmore, Downton Abbey

Ingrédients

- 240g ng harina
- 8g ng baking powder
- 25g ng asukal
- 2g ng asin
- 190g ng heavy cream (ginawa ko itong kalahating buong cream, kalahating 35% fat na cream)
- 80g ng blackcurrant o freeze-dried blueberries (wala ako nito, masarap sila kahit wala)
- 1 puti ng itlog

Préparation

1. Narito marahil ang isa sa mga pinakasimpleng at pinakamabilis na recipe na maaari mong makita sa aking blog.
2. Napaka-kaunting mga sangkap at walang pahinga bukod sa mabilis na pagluluto, magkakaroon ka ng iyong almusal o meryenda sa mesa sa loob ng 25 minuto!
3. Kinuha ko ang recipe na ito mula sa cookbook ng seryeng Downton Abbey (kahit na gumawa ako ng ilang pagbabago) at ang resulta, mga scone na malambot at malutong, na dapat kainin habang mainit mula sa oven... ang perpektong recipe para sa pagbabalik-eskwela at pagdating ng taglagas kaya ilabas ang iyong pinakamahusay na mga garapon ng jam, ang tsaa ay inihahain!
4. Materyal :Rolling pinPerforated baking sheetOras ng paghahanda : 10 minuto + 12 minuto ng paglulutoPara sa 5-6 scones : Sangkap : ng harina ng baking powder ng asukal ng asin ng heavy cream (ginawa ko itong kalahating buong cream, kalahating 35% fat na cream) ng blackcurrant o freeze-dried blueberries (wala ako nito, masarap sila kahit wala) 1 puti ng itlog QS ng asukal Recipe : Paghaluin ang harina sa baking powder, asukal at asin.
5. Idagdag ang cream at mga freeze-dried na prutas, mabilis na haluin upang makuha ang isang bola.
6. I-roll ang masa sa kapal na 2cm.
7. Gumawa ng mga bilog na may diameter na 7cm gamit ang isang cookie cutter (kung wala ka nito, ang isang baso ay maaari ring gumana).
8. Ilagay ang mga ito sa isang baking sheet na may parchment paper.
9. Paghampasin ng bahagya ang puti ng itlog na may isang kutsara ng tubig.
10. I-brush ang halo sa mga scone, pagkatapos ay budburan ng asukal.
11. Ilagay ang mga ito sa preheated oven sa 220°C para sa 12 minuto ng pagluluto.
12. Pagkatapos ng oven, hayaang lumamig, pagkatapos ay hatiin ang mga ito sa dalawa (palaging gamit ang mga daliri, hindi gamit ang kutsilyo, kung hindi, hindi magiging pareho ang texture).