

Mrs Patmore'un Scone'ları, Downton Abbey

Ingrédients

- 240g un
- 8g kabartma tozu
- 25g eker
- 2g tuz
- 190g a ır krema (ben yarı yarıya tam krema ve %35 ya lı sıvı krema kullandım)
- 80g dondurulmu ku üzümü veya yaban mersini (benim yoktu, çok lezzetliydi)
- 1 yumurta akı
- 7 cm çapında daireler kesin (bir kurabiye kalıbı ile, yoksa bir bardak da i görecektir). Bunları ya lı ka ıt serili bir tepsiye yerle tirin.

Préparation

1. Bu muhtemelen blogumda bulabilece iniz en basit ve hızlı tariflerden biri.
2. Çok az malzeme ve hızlı bir pi irme süresi ile 25 dakikadan daha kısa bir sürede kahvaltınızı veya atı tırmalı ınızı masaya koyabilirsiniz!
3. Bu tarifi Downton Abbey dizisinin tarif kitabından aldım (birkaç de i iklik yaptım) ve sonuç olarak, fırından çıktı ında sıcak sıcak yenebilecek yumu ak ve çıtır scone'lar.
4. Bu yeni dönem ve sonbaharın geli i için mükemmel bir tarif o yüzden en iyi reçel kavanozlarınızı çıkarın, çay servisi ba lıyor!
5. Malzemeler :MakarnaDelikli tepsiHazırlık süresi : 10 dakika + 12 dakika pi irme5-6 scone için : Malzemeler : un kabartma tozu eker tuz a ır krema (ben yarı yarıya tam krema ve %35 ya lı sıvı krema kullandım) dondurulmu ku üzümü veya yaban mersini (benim yoktu, çok lezzetliydi) 1 yumurta akı ste e ba lı eker Tarif : Unu kabartma tozu, eker ve tuz ile karı tırın.
6. Krema ve dondurulmu meyveleri ekleyin, bir top haline gelene kadar hızlıca karı tırın.
7. Hamuru 2 cm kalınlı ında açın.
8. 7 cm çapında daireler kesin (bir kurabiye kalıbı ile, yoksa bir bardak da i görecektir).
9. Bunları ya lı ka ıt serili bir tepsiye yerle tirin.
10. Yumurta akını bir ka ık su ile hafifçe çırpın.
11. Karı ımı scone'ların üzerine fırça ile sürün, ardından üzerine eker serpin.
12. Önceden ısıtılmı 220°C fırında 12 dakika pi irin.
13. Fırından çıkınca, biraz so umaya bırakın, ardından ikiye kesin (her zaman parmaklarınızla, bıçakla de il, aksi takdirde doku aynı olmayacaktır).