29 Ιανουαρίου 2014

Φτιάξτε λαχταριστά Scones σε 10 λεπτά

Μικρά ψωμάκια για κάθε ώρα! Συνοδεύονται με μαρμελάδα, με πραλίνα φουντουκιού, με φυστικοβούτυρο ή και βούτυρο και μέλι!

Τι χρειαζόμαστε:
> 2 φλυτζάνια αλεύρι για ολες τις χρησεις
> 100 γρ βουτυρο γαλακτος
> μισό κουταλάκι του γλυκού αλάτι
> 2 κουταλάκια τού γλυκού ζάχαρη άχνη
> 3/4 του φλυτζανιού γαλα φρεσκο
> 2 φακελάκια baking powder

Πώς το κάνουμε:
1. Βάζουμε σε μια λεκανίτσα το αλεύρι, το baking, τη ζάχαρη και το αλάτι και τα ανακατεύουμε καλά.
2. Προσθέτουμε το βούτυρο ζυμώνοντας απαλά.
3. Στο τέλος προσθέτουμε λίγο λίγο το γάλα.
4. Ανοίγουμε τη ζύμη, περίπου πάχος 1,5 εκατοστό και κόβουμε με κουπ πατ κυκλάκια ή τετραγωνάκια.
5. Ψήνουμε σε δυνατό φούρνο 12΄ +-.

Λίγα μυστικά ακόμα

Μόλις ψηθούν και είναι ακόμη ζεστά τα κόβουμε στη μέση (οριζόντια) και φτιάχνουμε »σαντουιτσακια» με ο,τι γέμιση μας αρέσει!

Πηγή: briefingnews.gr