


Scone

12 pezzi

 facile Fino a 15 Min.**Ingredienti:****Impasto:**

240 g di farina
0.5 c. da tè di sale
30 g di zucchero
1 bustina di Lievito Dr. Oetker
1 bustina di Zucchero vanigliato Bourbon Dr. Oetker
50 g di burro ammorbidito
1 uovo
1 dl di latte (100 ml)

Per servire:

100 g di clotted cream
di confettura

1 Preparazione:

Rivestire una teglia con la carta da forno.

2 Impasto:

Mescolare farina, sale, zucchero, lievito e zucchero vanigliato. Lavorare con le mani il composto di farina insieme al burro. Aggiungere l'uovo e il latte e mescolare fino a ottenere un impasto morbido.

Preriscaldare il forno.

Forno tradizionale: 180 °C

Aria calda: 160 °C

Stendere l'impasto su un piano di lavoro leggermente infarinato fino a ottenere una sfoglia dello spessore di ca. 1,5 cm. Ritagliare gli scones con un bicchiere (6 cm Ø) e disporli sulla teglia.

Cuocere sul ripiano centrale del forno preriscaldato per ca. 20 minuti.

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 20 Minuti



Sfornare e lasciare raffreddare brevemente su una griglia.

3 Servire:

Servire gli scones con clotted cream e confettura.

Consiglio

- La [confettura di kiwi](#) si sposa perfettamente con le focaccine.
- La clotted cream è una panna densa dal gusto leggermente acido. Questa specialità inglese si può sostituire anche con doppia panna o mascarpone.

