

Ciasteczka stones



Składniki

450 g - mąki
opakowanie proszku do
pieczenia
- szczypta - soli
110 g - masła
2 łyżka - cukru
230 ml - mleka
żółtko
2 łyżka - mleka

Opis wykonania

Ciasteczka z mąki, masła, cukru, mleka i żółtek, w dwóch wariantach: słodkim i serowym.

Mąkę i proszek do pieczenia przesiać do miski i dodać sól. Dodać płatki masła, wymieszać i rozkruszyć, żeby powstała kruszonka. Dodać cukier i mleko. Wymieszać łyżką i ostrożnie ugniatać. Posmarować tłuszczem blachę uniwersalną. Ciasto rozwałkować na grubość ok. 1 cm. Wycinać krążki o średnicy 5 cm i odkładać na blachę do pieczenia. Rozmącić jajko z mlekiem i mieszaniną posmarować powierzchnię ciasta. Piec w podany sposób.

Sposób nastawiania:

Grzanie górne/dolne 200-220°C, 20-25 minut.

Wariant: scones z serem: dodać do masy 150 g tartego sera i ugniatać. Odmiana słodka: 100 g suszonych owoców, np. suszone śliwki, pokrojone na kawałki i dodane do ciasta.

Wskazówka: ciasteczka scones wychodzą najlepiej, gdy ciasto jest tylko krótko ugniatane. Pozostałego ciasta nie należy używać. Przy ponownym zagnieceniu i rozwałkowaniu ciasto już nie jest tak pulchne.