

Ziółowo-serowe scones



Składniki

250 g - mąka pszenna
75 g - zimne masło
1 łyżeczka - proszek do
pieczenia
1 łyżeczka - sól
50 g - ser cheddar
150 ml - mleko
pęczek świeżych ziół - np.
bazylia

Opis wykonania

Pyszne, mocno serowe scones, pełne ziołowego aromatu i smaku. Na zewnątrz chrupiące, w środku puchato-kremowe. Idealne do twarożku, dipów, hummusu.

Zioła umyć i drobno posiekać (z wyjątkiem tych do dekoracji).

Mąkę umieścić w misce z masłem i palcami ugniatać razem delikatnie, choć szybko, aby otrzymać coś na wzór drobnej kruszonki. Dodać sól, proszek, starty ser i posiekane zioła i zagnieść razem.

Stopniowo dolewać mleka, do momentu aż uda się całość zagnieść w kulkę ciasta. Tak przygotowane ciasto przełożyć na obsypany mąką blat i spłaszczyć przy pomocy dłoni, a następnie wycinać scones. Ważne, aby nie "męczyć" ciasta, czyli nie ugniatać za mocno i zbyt długo.

Podzielone na części ciasto przełożyć na wyłożoną pergaminem blachę i posmarować z wierzchu mlekiem i na każde nałożyć dekoracyjnie listki ziół.. Wstawić do piekarnika nagrzanego do temp. 175 stopni. Piec 15-20 minut do momentu aż urosną i lekko zbrązowieją.