

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Scones alla griglia

LUOGO: Europa / Regno Unito

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 2 tazze di farina
- un pizzico di sale
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- 1 cucchiaino di spezie miste
- un pizzico di noce moscata
- 100g di burro freddo
- ¼ tazza di zucchero fine
- ½ tazza di uvetta e uva sultanina miste
- 1 uovo
- 2 cucchiari di latte

PREPARAZIONE

- 1 In una grossa ciotola, setacciate la farina, il lievito in polvere, il sale, le spezie miste e la noce moscata. Tagliate il burro in piccoli cubetti e incorporatelo al misto di farina, usando le dita, o un impastatore fino a che il composto risulti sbriciolato. Aggiungete lo zucchero

fine e la frutta al composto ed amalgamate il tutto. In una ciotola a parte, sbattete l'uovo e il latte insieme e versatelo nella ciotola degli ingredienti secchi e impastate il tutto fino ad ottenere una pasta soda.

Su di un piano infarinato stendete la pasta fino ad 1 cm di spessore. Tagliate dei dischi di 5cm di diametro. Mettete gli scones così ottenuti sopra una griglia unta e tiepida o in una padella a fondo spesso e cuocete per circa 5 minuti per lato, girandoli una volta sola fino a doratura, il cuore del biscotto deve rimanere leggermente morbido.

Serviteli caldi direttamente dalla padella cosparsi con dello zucchero finissimo o un po' di burro.

NOTE

Conosciuti anche come Biscotti Gallesi o "Picearn y Maen"