

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Scones con gocce di melassa

LUOGO: Europa / Regno Unito

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



INGREDIENTI

115g di farina auto-lievitante
un pizzico di sale
2 cucchiaini rasi di zucchero di canna
2 cucchiai di melassa nera
1 uovo sbattuto
150ml di latte

PREPARAZIONE

1 Setacciate la farina e il sale in una ciotola ed incorporate lo zucchero. Scaldate la melassa a fuoco dolce, fino a che non sia liquida, quindi aggiungetevi gli ingredienti secchi con l'uovo e metà del latte indicato. Sbattete il composto fino a che diventi morbido, aggiungete gradualmente il latte rimanente.

Scaldate una griglia o una padella dal fondo spesso e ungetela leggermente con olio.

Versateci dei cucchiai di pastella e cuocete per 3-4 minuti fino a che appaiano delle bolle in superficie e che il fondo sia leggermente imbrunito.

Girate lo scone e continuate a cuocere per 2-3 minuti fino a che prenda colore anche

sull'altro lato. Mettete lo scone su di un tovagliolo pulito e avvolgetelo per tenerlo caldo intanto che cuocete gli altri. Cospargete gli scones così ottenuti con del burro e servite.