

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.