



Buttermilk scones

Рецепт від V-ZUG AT



готування	45 хв
Час	18 хв
готування	
Порції	8
Прилад	Combair SE з 2015 року

Preparation

500 g plain flour
100 g sugar
1 tsp salt
20 g baking powder
2 knife tip of vanilla essence
200 g butter
300 ml buttermilk

Розігріти робочу камеру до 200 °C Верхній/нижній жар

Combine the flour, sugar, salt, baking powder and vanilla essence in a bowl. Cut the butter into small pieces, add to the bowl and mix until the mixture resembles breadcrumbs. Add the buttermilk and quickly work the mixture into a soft dough.

Sprinkle the work surface with a little flour. Flatten the dough to a thickness of about 2 cm. Cut out rounds with a 6 cm cutter. Place the scones on a lined tray and put it into the preheated cooking space. Bake.

Засунути страву для готування

Верхній/нижній жар 200 °C протягом 18 хв

Serve the scones with clotted cream and jam

Акcesуари

Baking tray

Додаткова інформація

Складено 11.12.2019

