



Scones

Ingredientes:

225 g de farinha com fermento
40 g de açúcar
1 pitada de sal
75 g de margarina
40 g de passas de uva
1 ovo pequeno batido
2 a 4 colheres de sopa rasas de iogurte (a receita original usa buttermilk)
Mais um pouco de farinha para estender a massa e cortá-la.

Preparação:

Tradicional

Ligar o forno nos 220°.

Numa taça colocar a farinha, o açúcar e o sal, adicionar a margarina fria aos cubos pequenos e misturar rapidamente até obter uma massa areada. Juntar as passas, o ovo batido e o iogurte aos poucos (pode não ser necessário todo) até obter uma massa que apesar de ligeiramente mole, pode ser colocada sobre a mesa enfarinhada, polvilha-se também por cima e calca-se de forma a ter mais ou menos 1 cm a 1,5 cm de altura. Corta-se com um corta bolachas, e coloca-se sobre um tabuleiro também ele enfarinhado. Juntam-se as aparas, cortam-se os restantes scones que vão ao forno quente cerca de 10 ou até estarem ligeiramente dourados.

Bimby /Thermomix

Ligar o forno nos 220°.

Colocar no copo a farinha, o açúcar, o sal e a margarina, programar 10 segundos, velocidade 4.

Adicionar o ovo batido e duas colheres de iogurte, programar mais 10 segundos, velocidade 4.

Juntar as passas e programar 5 segundos, velocidade 2.

Polvilhar a mesa ou a bancada com farinha, retirar a massa do copo, polvilha-la também com farinha e calcar a massa de forma a ter mais ou menos 1 cm a 1,5 cm de altura. Corta-se com um corta bolachas, e coloca-se sobre um tabuleiro também ele enfarinhado. Juntam-se as aparas, cortam-se os restantes scones que vão ao forno quente cerca de 10 ou até estarem ligeiramente dourados.

Notas: se a massa estiver muito seca e não der para estender, adicionar uma colher de sopa de leite.

Se se apresentar demasiado líquida adicionar uma ou duas colheres de sopa de farinha.
Servir os scones quentes com manteiga e compotas de fruta.

Receita e imagem cedidas por

Tertúlia de Sabores – <http://tertuliadesabores.blogspot.pt>, publicado em 26-03-2012 1