

12. Scones (piccoli panini serviti con il te dagli inglesi) 20 febbraio 2018

Ingredienti

500 gr di farina 0 viviverde coop
300 ml di latte
100 gr di uvetta Coop
100 gr di burro fiorfiore coop
2 cucchiaini di zucchero di canna solidalcoop
1 uovo viviverde bio coop
2 cucchiaini di lievito per dolci
1 cucchiaino di sale fino

Procedimento

Setacciate la farina e aggiungete il lievito, lo zucchero e il sale e mescolate. Aggiungete il burro morbido a pezzetti e, con la punta delle dita, sbriciolatelo nella farina finché sarà completamente assorbito. Aggiungete l'uvetta e mescolate bene. Versate il latte tiepido e, con una forchetta, mescolate. Lavorate l'impasto con le mani (se risulta troppo liquido, aggiungete un po' di farina fino a quando non sarà più coloso). Su una spianatoia leggermente infarinata, stendete l'impasto a 3cm di spessore e, con un tagliapasta di 5cm, ritagliate gli scones. Disponete gli scones su una teglia da forno rivestita con carta da forno, lasciando 1 o 2 mm di spazio fra ognuno. In una ciotolina sbattete l'uovo e spennellate la superficie degli scones. Infornate a 200°C per 15-20 minuti finché saranno leggermente dorati. Sfornate, e lasciateli intiepidire su una griglia. Servite tiepidi o a temperatura ambiente, con burro e marmellata.