

Scones, cream tea e le pause per l'anima

Scritto da Gaia Fabbri

Mercoledì 24 Settembre 2014 08:55

Gli scones o cream tea, dolci panini da farcire con marmellata, sono il dolcetto inglese perfetto per accompagnare una calda tazza di tea.



Oggi recupero una ricetta originale di amici che non vedo da tempo, che io stessa ho provato più volte a casa e di cui sarà facile innamorarsi.

Questa ricetta prevede l'utilizzo di uova, latte e burro in misure adeguate e può essere ripensata utilizzando prodotti diversi per adattarsi al gusto ed alle esigenze alimentari di tutti, l'importante è preservare la magia che provoca al palato uno scones farcito ancora fragrante da forno che assaggiato assieme ad una calda tazza di [Marco Polo](#) rientra nella mia personale top ten di cibo per l'anima.

Preparazione:

Versare in una ciotola **250gr di farina** setacciata, aggiungere un pizzico di sale e un cucchiaio di zucchero. Tagliare a dadini **60gr. di zucchero** e lasciarlo ammorbidire a temperatura ambiente e quando sarà lavorabile aggiungerlo al composto già preparato.

Scones, cream tea e le pause per l'anima

Scritto da Gaia Fabbri

Mercoledì 24 Settembre 2014 08:55

Cominciare ad impastare con le mani e aggiungere **150ml di latte** a temperatura ambiente in cui avrete fatto sciogliere una bustina di lievito per dolci. Continuare ad impastare a mano sino a quando tutti gli ingredienti saranno ben amalgamati e si otterrà un composto omogeneo.

Stendere l'impasto con un matterello e con un bicchiere tagliare dei dischi dell'impasto.

Posizionare gli scones su una teglia coperta con carta da forno e spennellateli con un **uovo sbattuto**

Cuocere gli scones in un forno riscaldato a 200 gradi per 15 minuti circa.

Una volta cotti, lasciare intiepidire gli scones e servirli con burro e marmellate di vario tipo.

Spolverate il vostro migliore servizio da tè e godetevi una piccola pausa per l'anima.

{comments on}