

Scones cu afine si lamaie

written by Andreea



Pana catadicsesc eu sa adun toate pozele din scurta noastra vacanta, zic sa va spun repede repejor cate ceva despre aceste scones cu afine, poate totusi le mai gasiti prin piata. Mi-au placut atat de mult, incat le-am facut dupa aceea inca de vreo 2 ori si parca tot nu ne saturam de ele.

Nu ma puneti sa le numesc altfel caci nu o voi face :).

Englezii le spun scones si in general adauga la aluatul de baza diferite tipuri de fructe sau nuci, americanii le spun biscuits si traditional adauga la aluat untura sau diferite tipuri de branza. Ideea e ca peste tot se servesc dimineata alaturi de dulceata sau unt.

Reteta nu am inventat-o eu, doar am modificat-o pe ici pe colo, deci, o gasiti peste tot. Singura observatie ar fi sa folositi afine de cultura, care sunt mai tari si mai ferme, sau daca aveti din acelea de padure, sa le folositi inghetate. Astfel nu se vor sparge si nici nu vor colora tot in jurul lor atunci cand manevrati aluatul, iar dupa copt vor arata foarte bine. In plus, reusita acestor scones sta in faptul ca aluatul este extrem de putin framantat, doar cat sa se tina si sa se formeze.

Reteta mea este asa:

200 g afine
250 g faina alba
100 g unt rece
1 ou
130 ml lapte batut
80 g zahar
2 lingurite praf copt
1 praf sare
coaja rasa de la 1 lamaie
1 lingurita extract vanilie

cateva picaturi esenta lamaie

Incingeti cuptorul la 200 grade C.

Intr-un castron incapator puneti faina cernuta, sarea, praful de copt si zaharul, amestecati bine.

Scoateti untul de la frigider si dati-l pe razatoarea cu ochiuri mari (intocmai ca pe mere), punandu-l direct in castronul cu faina. Amestecati repede cu degetele pana ce untul si mixul de faina vor forma bobite de marimea unui bob de mazare.



Intr-un castronel bateti oul impreuna cu laptele batut, extractul de vanilie si esenta de lamaie



adaugati amestecul peste faina si unt, dupa care adaugati si coaja rasa de lamaie. Amestecati usor pana ce incepe sa se formeze un aluat usor lipicios



cu mare grija incorporati afinele



transferati aluatul pe masa de lucru infainata, framantati de 2-3 ori cu MARE grija sa nu striviti afinele. Nu framantati mai mult! Este destul de ferm, nu se mai lipeste si se poate modela. Apasati aluatul usor cu podul palmei.



dupa care cu ajutorul sucitorului intindeti-l usor. Aluatul trebuie sa aiba grosimea cam de 4-5 cm. Eu, din exces de zel l-am intins cam mult si scones ale mele au iesit mai subtiri, cam ca niste fursecuri. Dar voi sa nu faceti ca mine si sa intindeti aluatul in strat mai gros, astfel vor deveni moi si pufoase. Daca framantati aluatul prea mult, vor deveni tari si dure dupa copt.



cu ajutorul unei forme de biscuiti, sau cu paharul, decupati scones. Din resturile de aluat formati din nou o biluta de aluat, intindeti-o si decupati alte scones.



puneti-le in tava de copt acoperita cu hartie de copt si dati-le la cuptorul incins pentru 18-20 de minute



Scoateti-le pe un gratar de bucatarie,



lasati-le sa se racoreasca



sau serviti-le caldute



sunt la fel de bune si calde si reci



alaturi de un pahar cu lapte



Enjoy!