

Scones cu rosii deshidratate si masline

written by Andreea



Combinatia de rosii si masline a fost intotdeauna preferata mea. Insa cum pe vremea asta, rosiile nu fac parte din cele mai gustoase legume, a trebuit sa imi creez o alta combinatie care sa-mi multumeasca sufletul, cel putin pana la vara, cand o sa tot mancam rosii. Dar acum vin eu si va zic ca minunata asta de combinatie proaspat creata mi-a bucurat sufletul in asa hal incat, preconizez ca voi face foaaarte des de aici

incolo, scones sarate! ☐

Reteta mea zice asa:

300 g faina alba de grau

140 g unt rece

1 ou

160 ml lapte batut

75 g parmezan

100 g masline kalamata

6 rosii deshidratate

1 si 1/2 lingurita praf de copt

1 crenguta rozmarin proaspat

1 crenguta oregano proaspat

piper proaspat macinat

1 praf sare

cateva precizari despre ingrediente:



1. cumparati un bloc de parmezan, nu din cel deja ras la punguta, caci este incomparabil mai bun, desi este mai scump.

2. rosiile deshidratate eu am folosit din cele in ulei pentru ca sunt mult mai parfumate si mai succulente, iar in aluat, vor da o textura foarte placuta. Puteti folosi si rosiile deshidratate simple, fara ulei.

3. va sfatuiesc sa folositi masline kalamata, nu din cele negre, deoarece acelea negre tind sa devina dulci atunci cand sunt coapte

4. incercati sa gasiti rozmarin si oregano proaspat, pentru aceste scones; dau un gust infinit mai bun aluatului!

Incingeti cuptorul la 200 grade Celsius, dupa care rupeti acele de rozmarin de pe crengute, spalati bine oregano si tocati-le marunt, macinati piperul deasupra, presarati sare si lasati deoparte. Puneti doar un pic de sare, cat sa sarati aluatul (rosiile, maslinele si parmezanul deja au destula sare!)



Scoateti samburii maslinelor, tocati maslinele si rosiile scurse de ulei, lasati deoparte



Taiati untul rece in cubulete, puneti faina intr-un blender impreuna cu praful de copt si puneti untul peste faina.



Pulsati de cateva ori blenderul pana ce obtineti niste "firmituri" de unt in faina (sau fara blender puteti sa dati untul rece pe razatoare si sa-l amestecati cu faina).



Turnati amestecul de faina si unt intr-un castron incapator, puneti peste amestecul de plante aromate si piper, dupa care radeti parmezanul



adaugati rosiile deshidratate si maslinele kalamata tocate.



intr-un castron mai mic bateti oul impreuna cu laptele batut



si turnati totul in castron. Ca sa dau o aroma mai pregnantă de rosii aluatului, eu am mai pus si 2 lingurite din uleiul in care au stat rosiile.



Amestecati usor pana obtineti un aluat lipicios, transferati aluatul pe masa de lucru infainata si framantati de 2-3 ori.

Nu framantati mai mult! De indata ce aluatul nu mai este lipicios si se tine, atunci este gata. Apasati aluatul usor cu podul palmei, pana obtineti o foaie de 4-5 cm grosime.



Cu ajutorul unei forme de biscuiti sau cu gura unui pahar, decupati scones rotunde.



Strangeti usor aluatul ramas, aplatizati-l din nou si formati alte scones. Puneti scones in tava de aragaz acoperita cu hartie, lasand spatiu intre ele. Dati scones la cuptorul incins pentru 20-25 de minute.



Scoateti-le pe un gratar de bucatarie si lasati-le sa se raceasca usor.



Serviti-le calde!



cu unt sau cu crema de branza



Sunt atat de fragede si parfumate



Se potrivesc de minune la micul dejun sau la cina alaturi de un pahar de lapte



Si sa nu uit si sectiunea □



Minunate! □



Enjoy!