

Biscuiti cu chives si branza albastra

written by Andreea



Biscuiti cu chives si branza albastra sunt niste biscuiti mai speciali in sensul ca au o textura tare interesanta datorita modului de impaturire. Nu trebuie sa munciti prea mult la biscuitii acestia, inasa trebuiesc pusi la frigider pentru o ora inainte de a fi copti. La o prima vedere semana cu scones sarate. Pe blog mai gasiti scones cu rosii deshidratate si masline sau scones cu porumb.

Biscuitii acestia fac parte din categoria snacks-urilor de casa, iar daca prin frigider v-a ramas o bucata de branza albastra cu mucegai si niste verdeturi, puteti sa va apucati deja de acesti biscuiti. Ideea de a folosi chives in acesti biscuiti mi-a venit dupa ce am facut lipiile cu ierburi si usturoi si mi-am dat seama ca pot folosi ierburile aromatice si pentru alte aluaturi. Daca nu doriti sa puneti chives sau nu aveti, puteti inlocui cu alte plante aromatice proaspete care va plac: rozmarin, cimbrisor, . Puteti sa le amestecati sau puteti pune doar una dintre ele. De asemenea, daca doriti, puteti pune si condimente uscate.



Biscuiti cu chives si branza albastra

- Ingrediente:
- 350 g faina
- 1 lingurita praf de copt
- 1/3 lingurita bicarbonat de sodiu

- 100g unt rece
- 50 g branza albastra cu mucegai
- 200 ml lapte batut
- 1 ou
- 1/2 lingurita sare
- 3 lingurite chives tocat marunt

Intr-un bol cerneti faina impreuna cu praful de copt, bicarbonatul si sarea, amestecati totul foarte bine. In mijlocul amestecului adaugati untul taiat bucatele. Cu ajutorul unei furculite zdrobiti untul astfel incat sa obtineti o compozitie nisipoasa cu bucatele mici de unt prin ea.



Biscuiti cu chives si branza albastra

Adaugati laptele batut si oul si incorporati-le in compozitia nisipoasa amestecand rapid. Cand aluatul incepe sa se formeze, adaugati branza albastra cu mucegai taiata bucatele mici si chives tocat marunt. Framantati rapid aluatul, ajutati-va de putina faina daca simtiti ca aluatul este prea lipicios, insa nu adaugati prea multa faina, altfel aluatul va deveni prea dens.

Scoateti aluatul din bol si mutati-l pe masa de lucru. Cu ajutorul unui sucitor intindeti aluatul intr-un dreptunghi cu dimensiunile de 20x40. Impaturiti aluatul in 3 si treceti sucitorul peste aluat astfel incat sa obtineti din nou un dreptunghi. Impaturiti din nou aluatul si intindeti-l din nou. De data aceasta, forma nu mai conteaza, important este sa il intindeti intr-o foaie egala.



Biscuiti cu chives si branza albastra

Dati aluatul la frigider pentru 30 de minute pentru a se raci si a putea sa taiati forme din el.

Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Scoateti aluatul de la frigider. Cu ajutorul unei forme de biscuiti rotunda, sau cu gura unui pahar taiati cercuri de aluat cu diametrul de 7 cm. Asezati biscuitii pe o tava acoperita cu hartie de copt. Dati tava la cuptorul incins pentru 10-12 minute pana ce sunt usor aurii pe deasupra.

Cat sunt fierbinti imediat scosi din cuptor presarati-i cu sare de mare grunjoasa.



Biscuiti cu chives si branza albastra

Serviti biscuitii dupa ce s-au racit. Se pastreaza in cutii metalice si rezista chiar si o saptamana. Desi, la cat de buni sunt, nu cred ca rezista la voi in bucatarie mai mult de 2 zile :).



Biscuiti cu chives si branza albastra

Enjoy!