

Pumpkin Scone

Toplam 32 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 18 dk

6 kişilik

Kolay

~186 kcal

Açılış 4/10

Pumpkin scone, balkabağınlı hamura katarak yumuşak, hafif tatlı ve çay saati dostu bir Avustralya çöreği çikarır.

Malzemeler

- 1 su bardağı Balkabağı püresi
- 2 su bardağı Un
- 0.5 su bardağı Süt
- 40 gr Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Kabartma tozu

Yapılış

1. Malzemeleri ölçüp ayrı kaplara alınıncadan maddeleri bir araya getirip tezgahı düzenleyin.
2. Malzemeleri 2 dakika toparlayın.
3. Hamuru 2 cm kalınlıkta keskin bıçakla dilimleyin.
4. Dilimlerini 190°C fırında 18 dakika pişirin, kenarlar kabarsın.
5. Son dokusunu kontrol edip tabaklayın, servis dokuyu korur.

PÜF NOKTASI

Hamuru fazla yoğurmamak scone yapışmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Scone'u ılık sunun, yanına tereyağı ve reçel koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt