Яблочные сконы

Автор: Мухаббат
27.09.2011 07:15 - Обновлено 27.09.2011 07:32



Эти сконы не только вкусные, но и еще "универсальные". Поскольку они не очень сладкие их можно есть с молоком, также разрезать, смазать сливочным маслом и добавить какого-нибудь джема, а также их можно дать деткам в школу. Настоятельно рекомендую их приготовить, результат Вас порадует!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

450 гр. муки
0,5 ч.л. соли

1 пакетик разрыхлителя (10 гр.)
110 гр. масла (я делала с маргарином "Хозяюшка")
50 гр. мелкого сахара
450 гр. десертных яблок (с легкой кислинкой)
молоко - сколько потребуется для замеса теста (у меня ушло 1/3 стакана)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Нагреть духовку до 200*. Противень смазать маслом и присыпать мукой (я всё выпекаю на пергаментной бумаге для выпечки без смазывания). Просеять муку и соль в большую миску, добавить разрыхлитель.

Масло нарезать на маленькие кусочки и растереть с мукой в крошку. Добавить сахар.

Яблоки очистить от кожуры и сердцевин. Половину яблок натереть на крупной терке,

другую половину порезать мелким кубиком. Смешать с мукой.

Постепенно добавлять молоко (делать это нужно действительно постепенно, добавляя по столовой ложке) и замесить мягкое тесто.

Выложить тесто на подпыленную мукой доску/стол. Вымешивать в течение пары минут, раскатать и вырезать сконы. Я вырезала формочкой, можно просто небольшим стаканом.

Смазать молоком, присыпать сахаром (я не посыпала) и печь 20 минут. Вынуть и остудить на решетке.

{jcomments on}