Сконы с вяленой клюквой и шоколадом

Автор: Мухаббат
19.10.2011 07:44 -

Предлагаю Вам рецепт еще одних очень вкусных сконов. Сочетание клюквы и шоколада просто великолепное.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

250 гр. муки

50 гр. сахара

110 гр. маргарина

50 гр. шоколада (я использовала по 25 гр. белого и темного)

2-3 ст.л. вяленой клюквы ***(можно вишни)***

180 мл. натурального густого йогурта

1 ч.л. разрыхлителя теста

1/4 ч.л. соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Разогреть духовку до 200*.

Смешать просеянную муку, сахар, соль и разрыхлитель.

Холодный маргарин порезать на кубики, добавить к мучной смеси и быстро растереть в крошку *(важно, чтобы маргарин был именно холодным, тогда сконы получатся более воздушными)* .

Добавить вяленую клюкву и шоколад (предварительно натертый на крупной терке), размешать.

Влить йогурт и слегка замесить тесто. Выложить на стол в форме лепешки, высотой в 2,5 см. Разрезать на прямоугольники.

Прямоугольники выложить на противень выстланный пергаментной бумагой для выпечки. Выпекать 20 - 25 минут до румяности.

Готовые сконы можно есть с чем угодно, сметаной, сливочным маслом, вареньем или взбитыми сливками.

/ крупным планом

{jcomments on}