

Pumpkin Scone

Toplam 32 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 18 dk

6 kişilik

Kolay

~186 kcal

Açılış 4/10

Pumpkin scone, balkabağınlı hamura katarak yumuŐak, hafif tatlı ve çay saati dostu bir Avustralya oređi çıkarır.

Malzemeler

- 1 su bardađ Balkabađ püresi
- 2 su bardađ Un
- 0.5 su bardađ Süt
- 40 gr Tereyađ
- 1 tatlı kaŐık Kabartma tozu

YapılıŐı

1. Un ve kabartma tozunu kasede karıŐtırarak soğuk tereyağına ovun.
2. Balkabađ püresi ve sütü ekleyip hamuru fazla yođurmadan toparlayın.
3. Hamuru hafif unlu zeminde kalınca aıpucgen ya da kare kesin.
4. Scone'lar 220°C fırında 15-18 dakika piŐirin.
5. Scone'lar 10 dakika ılıtılıŐ servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamuru fazla yoğurmamak scone yapılıŐı için önemlidir.

SERVİS ÖNERİSİ

Scone'u ılıtılıŐ sunun, yanına tereyağ ve reel koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt