

## SCONES



<b>SESTAVINE:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 225 g pšenične moke</li><li>• 25 g sladkorja</li><li>• 100 g masla, narezanega na kocke</li><li>• 150 ml hladnega mleka</li><li>• ščepec soli</li><li>• 1 pecilni prašek</li><li>• 1/4 male žličke sode bikarbone</li><li>• jajce in čopič za mazanje</li></ul>
<b>PRIPRAVA:</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Moko, sladkor, pecilni prašek in sodo bikarbono zmešano in presejemo v stekleno ali porcelanasto skledo.</li><li>2. Suhim sestavinam dodamo maslo in vanj med dlanmi vtremo suhe sestavine, da nastanejo grudice.</li><li>3. Z leseno kuhalnico naredimo v sredino zmesi jamico in vanjo vlijemo hladno mleko.</li><li>4. S kuhalnico od zunaj navznoter zmešamo sestavine z mlekom v krhko testo.</li><li>5. Testo pomokamo in damo za pol ure v hladilnik, da počiva.</li><li>6. Ohlajeno testo na pomokani površini nežno razvaljano na debelino 1,5 cm. Nato z modelčkom za piškote, ki ima premer okrog 5 cm, izrežemo okrogle piškote – skones.</li><li>7. Piškote položimo na peki papir v pekaču in samo povrhu premažemo s stepenim jajcem.</li><li>8. Pečemo jih pri 200 °C okoli 15 minut.</li><li>9. Pečene položimo na kuhinjsko krpo na mrežico za pecivo in malo ohladimo.</li><li>10. Še tople pretrgamo na pol, premažemo z marmelado in okrasimo s stepeno smetano.</li></ol> <p>SCONE POSTREŽEMO S PRAVIM ANGLEŠKIM ČAJEM.</p>

Postopek priprave scones si lahko ogledate na spletnih straneh medmrežja na naslovu:  
<https://www.youtube.com/watch?v=6tlQn7iePV4>