

Scones z gorzką czekoladą - przepis



Autor: **ilovebakepl**
Przepisów: **160** Ocena: **3443**



5-6 os.



60 min



średnie



przystępne



ilovebakepl | Smaker

Składniki:

- mąka, 2 szklanki
- cukier, 2 łyżki
- proszek do pieczenia, 1 łyżka
- sól, szczypta
- zimne masło, 6 łyżek
- ubita śmietana kremówka, 1/2 szklanki
- jajko, 1
- Pokrojona na drobne kawałki gorzka czekolada, 1 szklanka
- SKŁADNIKI NA POLEWĘ: Gorzka czekolada, 1 szklanka
- SKŁADNIKI NA POLEWĘ: Masło, 3 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę przesiewamy razem z proszkiem do pieczenia, dodajemy cukier, sól oraz pokrojone w drobną kostkę masło. Mieszamy mikserem lub ręcznie do powstania grudek z ciasta, dodajemy czekoladę i ponownie łączymy. Do ubitej śmietany dodajemy jajko i mieszamy mikserem do połączenia. Dodajemy do wcześniej przygotowanego ciasta i łączymy wszystko razem (jeśli ciasto jest za suche dodajemy jeszcze 1-2 łyżki kremówki). Ciasto przekładamy na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia i wałkujemy na wys. ok. 2,5 cm, szklanką lub foremką do ciastek wycinamy koło. Pieczemy w temp. 180 C przez 20-25 min do uzyskania lekko złotego koloru. Składniki na polewę przekładamy do garnuszka i podgrzewamy do uzyskania gładkiej konsystencji. Ostudzone bułeczki ozdabiamy dowolnie polewą, ja zatapiałam dolną część w czekoladzie i polewałam lekko górę oraz posypałam drobno pokrojonymi orzeszkami. Podajemy po ok. godzinie, aż polewa zastygnie. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: