Serowe bułeczki scones ze szczypiorkiem

Bułeczki są znakomite bez żadnych dodatków lub tylko z masłem. Można podać je również jako dodatek do zup i gulaszu.

SKALA TRUDNOŚCI:

Średnie

CZAS PRZYGOTOWANIA:

25 minut

LICZBA PORCJI:

15 bułeczek

SKŁADNIKI:

375 g mąki wymieszanej z 2 łyżeczkami proszku do pieczenia
3 łyżki masła
125 g sera cheddar, startego
2 łyżki szczypiorku, posiekanego
180 ml mleka i jeszcze trochę do posmarowania bułeczek

PRZYGOTOWANIE:

1) Nagrzać piekarnik do temperatury 200°C. Wyłożyć blachę do pieczenia pergaminem.

2) Przesiać mąkę do dużej miski. Posiekać masło. Koniuszkami

palców rozetrzeć masło z mąką, aż składniki dobrze się połączą. Dodać ser ze szczypiorkiem i na środku zrobić zagłębienie. Wlać w nie mleko i wymieszać płaskim nożem. Być może trzeba będzie dodać łyżkę mleka, lecz nie więcej. Zebrać ciasto rękami.

3) Przełożyć ciasto na lekko oprószony mąką blat i rozpłaszczyć rękami na grubość około 2 cm. Wycinać kółka o średnicy 5 cm jak najbliżej jedne drugich, żeby wyciąć jak najwięcej bułeczek z pierwszej porcji. Lekko zagnieść resztki ciasta, ponownie rozpłaszczyć i wyciąć resztę bułeczek.

4) Ułożyć bułeczki na blasze do pieczenia tak, żeby lekko się dotykały. Posmarować odrobiną mleka. Piec 15 minut lub do chwili, aż wyrosną i się przyrumienią. Podawać na ciepło z odrobiną masła.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 porcja zawiera: 154 kcal, 5 g białka, 7 g tłuszczów (4 g NKT), 18 g węglowodanów (<1 g cukrów), 1 g błonnika, 261 mg sodu

Źródło zdjęcia: Shutterstock