

Mini scones

Gli scones sono piccoli biscotti salati tipici della cucina inglese. La ricetta tipica prevede di accompagnarli a **burro e marmellata**. Si possono però gustare anche in accompagnamento ad ingredienti salati. Io di solito li accompagno con salumi e formaggi, sono molto carini per un aperitivo o un buffet. Sono velocissimi da preparare.



Ingredienti per 16 mini scones:

- 250 gr di farina 0
- 55 gr di burro tagliato a cubetti
- 7 gr di lievito istantaneo
- 1 cucchiaino di zucchero semolato
- 1 pizzico abbondante di sale
- 150 gr di latte
- 1 uovo sbattuto per spennellare

Setacciare la farina e aggiungere il lievito, lo zucchero e il sale mescolando bene. Versare in un mixer da cucina e frullare per circa 10 secondi con il burro a cubetti. Quando il composto avrà un aspetto sabbioso aggiungere il latte e mescolare finchè la pasta non si compatta. Se il composto risultasse ancora troppo asciutto, aggiungere un poco di latte un goccio alla volta, al contrario aggiungere qualche cucchiaino di farina.

Prelevare l'impasto dalla ciotola del mixer e compattarlo con le mani; formare una palla e schiacciarla leggermente. Coprire con pellicola e far riposare in frigorifero per almeno 20 minuti.

Stendere la pasta su un tagliere infarinato, senza lavorarla troppo, ricavando una sfoglia alta circa 1 cm di spessore. Con

un tagliapasta rotondo di 4 cm di diametro ricavare dei dischetti fino ad esaurimento di tutto l'impasto.

Porre gli scones su una placca da forno, spennellare con l'uovo sbattuto e infornare a 200°C per circa 10 minuti finché non saranno leggermente dorati.