Сконы медовые (6 ноября 2014)

Давно хотелось мне опробовать сконы.
Получаются быстро. Не скажу, что мне Очень понравились, но как вариант к завтраку подходят хорошо - можно намазать любым джемом, маслом, вареньем. Если честно, мне вариант сдобной булки со сливочным маслом нравится больше, может, это с детства (мама каждое воскресенье пекла большой таз булочек, которые я ела на завтрак и брала с собой в школу).
Несу к Оле **olga_krav4enko** на ФМ "Мировой завтрак".



Ингредиенты:

500 г муки
100 г сливочного масла
100 г меда
250 мл молока
1 яйца
2 ч.л. разрыхлителя
соль

Приготовление:

Муку смешать с солью и разрыхлителем. Перетереть с масло в крошку.
Смешать яйца, молоко и мед. Влить в масляно-мучную смесь. Замесить тесто.
Раскатать толщиной 1.5-2 см. Вырезать круги.

Выпекать в разогретой до 180С 15 минут.

Комментарии (17)

surrealnay 6 ноября 2014 13:44

Ленчик, очень ароматные сконы у тебя вышли, кстати сейчас у Ольги проходит мировой завтрак ФМ, ты в теме!!!

eastflower 6 ноября 2014 13:48

Спасибо! Пошла относить, спасибо за подсказку, а то я все забываю :))

olikerns 6 ноября 2014 15:53

Лена, они у тебя такие пышные! Сконы вкусные, но не каждый день, согласна)

eastflower 6 ноября 2014 16:12

Оленька, спасибо! Точно, каждый день не поешь :)), я больше блины люблю - вот их могу каждый день есть :))

vsetajnoejavnoe 6 ноября 2014 15:53

булки всякие нужны, булки всякие важны))) я, кстати, сконы ещё не делала.

eastflower 6 ноября 2014 16:13

Как ты здорово сказала! Попробуй, мед можно заменить на сахар и добавит изюма.

sunpolina 6 ноября 2014 16:57

Лапушки :)

eastflower 6 ноября 2014 17:07

Спасибо большое!

olga_krav4enko 6 ноября 2014 16:59

Какие красивые! А запах медовый какой должно быть…ммммм…

eastflower 6 ноября 2014 17:08

Оля, спасибо! Да, медовый запах окутал всю квартиру. Так тепло сразу стало :))

irsenas 6 ноября 2014 18:04

зато быстро и аромат уюта в доме)

eastflower 7 ноября 2014 02:20

Ирочка, ты права. За быстроту они мне очень понравились.

mozg72 6 ноября 2014 22:08

…Леночка, я к тебе сперва на ужин:):):) чтобы остаться до завтрака:):):):)

eastflower 7 ноября 2014 03:06

Леночек, добро пожаловать :))

liligorina 7 ноября 2014 02:26

Какие у тебя рецепты последние все медовые)))

eastflower 7 ноября 2014 03:06

Это точно, как-то так получилось :))

flamebelle 7 ноября 2014 15:32

Сконы прекрасные!!! Для утреннего чая и не только!

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ **@ТелеЦойка** ·
https://t.me/tsoikaeast

