



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

Пончики Скон

Skon



1 пачка быстрорастворимых дрожжей
0,5 стакана сахарной пудры
0,5 стакана теплой воды
125 гр. слив. масла
1 стакан теплого молока
1 стакан изюма
1 щепотка соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Посыпать сверху:
0,5 стакана сахарной пудры

- # Растворить в теплой воде сахарную пудру и дрожжи.
- # Добавить растопленное остывшее слив. масло, теплое молоко, соль, перемешать.
- # Добавляя муку замесить не прилипающее к рукам мягкое тесто.
- # Добавить изюм, месить пока изюм равномерно распределится по всему тесту.
- # Тесто накрыть и оставить в теплом месте на 45 минут.
- # Затем тесто еще раз вымесить, посыпать мукой и раскатать лепешку толщиной 1 см.
- # Тесто разделить на кружочки горлышком стакана. Остатки теста собрать, снова раскатать и разделить на кружочки.
- # Разложить пончики на противень застланный пергаментной бумагой, оставить на 20-25 минут.
- # Затем поставить в заранее разогретую до 200 градусов духовку, печь до золотисто-коричневого цвета.
- # Горячими посыпать сахарной пудрой.
- # Подавать теплыми.

Пончики Скон употребляют на завтрак вместе с медом, слив. маслом, вареньем в Британии.