



## Bezglutenowe scones z cukinią i morelami

 Nikita

Polecane na: [desery](#), [pieczywo](#), [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 30 min

 6 porcji

### Składniki:

mąka ryżowa biała - 60 g

mąka kukurydziana - 60 g

mąka ziemniaczana - 60 g

cukinia młoda (bez ziaren, z cienką  
skórką) - 180 g

masło zimne - 50 g

proszek do pieczenia bezglutenowy (opcjonalnie) - 1 szt.  
- 1,5 łyżeczka

sól - 0,5 łyżeczka

miód - 1 łyżeczka

morele suszone - 8-10 szt.

do posypania: -

czarny sezam - 1-2 łyżeczka

do posmarowania bułeczek: żółtko

### Dodatkowe info:

Scones to angielskie bułeczki, które smakują jak półkruche ciastka. Przygotowywane z mąki, masła i proszku do pieczenia, często z różnymi dodatkami np. suszonymi owocami. Są zazwyczaj lekko słodzone lub niesłodzone, ale przyrządza się je także na słono.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Cukinię rozdrobnić w blenderze lub zetrzeć na tarce jarzynowej. Morele pokroić w kostkę. Mąkę, masło, proszek do pieczenia i sól włożyć do misy robota i wyrobić szybko ciasto za pomocą haka. Dodać rozdrobnioną cukinię, miód i morele, wyrobić wszystko razem. Wyjąć ciasto z misy i uformować okrąg (o grubości ok. 3 cm) rękoma na oprószonym mąką blacie, wyrabiając ciasto możliwie najkrócej.

**KROK 2:** Pokroić okrąg na 6 trójkątów, ułożyć je na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.

**KROK 3:** Bułeczki posmarować roztrzepanym żółtkiem (ewentualnie wodą) i posypać czarnym sezamem.

**KROK 4:** Wstawić do piekarnika nagrzanego do 220°C. Piec 15-16 minut. Odstawić do

ostudzenia. Można podawać lekko przestudzone lub na zimno.

**KROK 5:** Bułeczki te są błyskawiczne w przygotowaniu, smakują doskonale same do miski zielonej sałaty, same z masłem czy domową pastą zarówno na słono jak i na słodko. Dobrze też komponują się z domowymi konfiturami.