



Scones z cheddarem

 Nikita

Polecane na: [pieczywo](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 45 min

 1 porcja

Składniki:

mąka pszenna tortowa - 300 g

ser cheddar - 100 g

proszek do pieczenia - 2 łyżeczka

jajo - 1 szt.

mleko - 170 ml

cukier - 1/2 łyżeczka

sól - 1/2 łyżeczka

masło - 80 g

woda - 1 łyżka

do posypania: -

rozmaryn, czarnuszka, sezam - -
trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ser cheddar zetrzeć na drobnej tarce, przełożyć do miski. Dodać mąkę, proszek do pieczenia, sól, cukier, mleko, masło i roztrzepane jajko (z roztrzepanego jajka odłożyć 1 łyżkę do posmarowania bułeczek), wyrobić jednolite ciasto.

Ciasto przełożyć na lekko posypaną mąką stolnicę, zagnieć jeszcze krótko ciasto i rozwałkować je na grubość około 1,5 cm. Szklanekę (o średnicy 5 cm) zanurzać w mące, wycinać z ciasta bułeczki i układać je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.

KROK 2: Odłożoną łyżkę jajka roztrzepać z wodą, posmarować bułeczki. Posypać je ulubionymi dodatkami np. czarnuszką, pokruszonym rozmarynem lub sezamem.

KROK 3: Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni. Piec bułeczki na środkowej półce piekarnika przez 15 minut. Pozostawić do ostygnięcia na kratce.

KROK 4: Podawać z miską zielonej sałaty lub jako dodatek do zupy krem.

