



## WYTRAWNE ORZECHOWE SCONES (THERMOMIX® TM5, TM31)

⏱ 15 min. ⌚ 30 min. 🍳 Średni 🍴 12 sztuk 📏 na 12 sztuk: Wartość kaloryczna 6585.8 kJ/ 1573 kcal, Białko 37.5 g, Węglowodany 177 g, Tłuszcz 83.7 g, Błonnik 9.5 g

### SKŁADNIKI

50 g orzechów laskowych  
200-220 g mąki pszennej, plus dodatkowa ilość do oprószenia blatu  
2 łyżeczki proszku do pieczenia  
¼-½ łyżeczki soli  
50 g masła, zimnego, pokrojonego na kawałki  
130 g mleka  
żółtko, roztrzepane, do posmarowania

### PRZYDATNE PRZYBORY KUCHENNE

blacha i papier do pieczenia, wałek do ciasta, blacha do pieczenia, kratka do studzenia

### CZĘŚCI URZĄDZENIA THERMOMIX®

miarka

### PRZYGOTOWANIE

1. Rozgrzać piekarnik do temp. 230°C. Blachę wyłożyć papierem do pieczenia, odstawić.
2. Do czystego i suchego naczynia miksującego włożyć orzechy, rozdrobnić **4 s/obr. 5**. Przełożyć do innego naczynia, odstawić.
3. Do naczynia miksującego wsypać mąkę, proszek do pieczenia i sól, dodać masło, wymieszać **5 s/obr. 6**.
4. Dodać mleko i rozdrobnione orzechy, wyrobić **20 s/obr. 4** (TM31: **20 s/obr. 4**). Ciasto przełożyć na oprószonej mąką blat, rozwałkować na grubość ok. 1,5 cm, szklanką powycinać okrągłe scones i przełożyć je na przygotowaną wcześniej blachę. Powierzchnię posmarować żółtkiem.
5. Piec 12-15 min (230°C). Przełożyć na kratkę do studzenia.
6. Wytrawne orzechowe scones podawać z dodatkiem masła, miodu lub dżemu.

### WSKAZÓWKA

- Ciasta na scones nie należy długo wałkować, ugniatać ani wyrabiać, ponieważ stanie się gumowe i zbite, przypominające zakalec.

### MEDIA

