

# Scones con clotted cream

Dopo la ricetta super salutista dei **muffin ai mirtilli** non posso fare a meno di postare una ricetta super calorica... bisogna pur bilanciare no? :)

Gli scones sono dei dolcetti tipicamente inglesi che si sposano divinamente con il tè delle cinque. Si cucinano in 10 minuti e si mangiano in 10 secondi!

Normalmente si accompagnano con la clotted cream, una golosissima crema, e un quintale di **marmellata di fragole**. Il tè non sarà più lo stesso :)



## Scones

(ricetta presa dal blog di [Csaba della Zorza](#))

per 15 scones

Farina 400g

Sale 1 pizzico

Lievito 3 cucchiaini

Zucchero 2 cucchiai

Burro freddo 85g

Uova 2 bio

Limone bio 1 cucchiaino di succo

Latte 200g

- In una ciotola setacciare la farina, aggiungere il pizzico di sale e mescolare. Incorporare anche il lievito in polvere, lo zucchero e il burro freddo tagliato a cubetti.
- Con le dita sbriciolare il burro aiutandosi con la farina, si otterrà una consistenza sabbiosa.
- In un'altra ciotola inserire gli ingredienti liquidi: latte, succo di limone e uova. Mescolare tutto con la frusta.
- Mischiare bene l'impasto, sarà coloso, ma mettendolo in frigorifero per una mezz'ora diventerà facilmente lavorabile.
- Scaldare il forno a 200°.

- Stendere l'impasto con un mattarello e fare delle formine rotonde di spessore 1cm o 1cm e 1/2. Mettere i dischi sulla carta forno e infornare per 12 minuti fino a quando gli scones saranno dorati.  
Conservazione: gli Scones non si conservano: si fanno e si mangiano. A contatto con l'aria perdono

un po' di morbidezza quindi è inutile farli il giorno prima, fateli e consumateli in giornata, se li fate solo per voi fate mezza dose e non avanzeranno.

PS: ho fatto la foto di come gli scones devono venire quando escono dal forno, vedete il taglio? si forma da solo... se la ricetta è giusta :) Quindi potete aprirli direttamente con le mani, senza bisogno del coltello. Enjoy!

### **Clotted Cream**

Mascarpone 120g

Panna 250ml

Zucchero 2 cucchiari

Gli scones si possono mangiare con burro e marmellata, ma la morte loro è la clotted cream, una bomba calorica assolutamente deliziosa. L'originale crema si può acquistare in Inghilterra oppure si può riprodurre con panna non pastorizzata e un paio di giorni di tempo... quindi è impossibile da fare per noi pigre cittadine! Una versione assolutamente molto molto simile e anche decisamente più leggera è quella che vi propongo io:

Con la frusta montare la panna con lo zucchero e il mascarpone. E' pronta :) La ricetta viene dalla mia English Mum... chi meglio di lei?

Conservatela in frigo e farcite gli scones, appena prima di servirli, con abbondante crema e marmellata di fragole.