

RECIPE

# Bułeczki 'scones' z kremem Nutella®

Średnie

4 Porcje

40 min



## Składniki na 4 porcje

225 g mąki

25 g masła

55 g cukru

150 g mleka

szczypta soli

60 g kremu Nutella® (15 g/porcję)

Proszek do pieczenia



Aby przygotować ten pyszny przepis, wystarczy 15 g kremu Nutella® na 1 porcję!

## JAK ZROBIĆ BUŁECZKI SCONES



**1** | Mąkę z proszkiem do pieczenia przesiej na stolnicę i usyp kopczyk. Dodaj szczyptę soli i miękkie pokrojone na kawałki masło. Krótco wymieszaj i stopniowo dolewarej mleko, cały czas wyrabiając, aż do uzyskania jednorodnego, dość miękkiego ciasta.



**2** | Ciasto rozwałkuj na grubość około 2 cm i wycinaj z niego krążki mniej więcej 4-centymetrowej średnicy. Ciasto pozostałe po wykrojeniu bułeczek z powrotem zagnieć i ponownie rozwałkuj. Wycinaj kolejne krążki – i tak, aż do wyczerpania ciasta. Ułóż bułeczki na blasze wyłożonej lekko natłuszczonym papierem do pieczenia. Posmaruj wierzch mlekiem i piecz przez około 15 minut w temperaturze 180°C.

**3**

Odstaw bułeczki do wystygnięcia, po czym przekrawaj na pół, posmaruj kremem Nutella® i serwuj pyszne scones!

## Bułeczki scones to entuzjazm w czystej postaci.

Scones, podawane w wersji słodkiej lub wytrawnej, to ulubiony element angielskiej popołudniowej herbatki. Spróbuj ich w nowym, zaskakującym wydaniu – scones z kremem Nutella®.