



## Słone bułeczki scones

- 300 g miksłu mąki bezglutenowej np. chlebowej
- 4 łyżeczki proszku do pieczenia bezglutenowego
- ½ łyżeczki soli
- 100 g niesolonego masła
- 2 jajka + 1 dodatkowe do posmarowania
- 125 g jogurtu
- mąka ryżowa lub kukurydziana do posypania



PRZEPIS NA OK. 8-9 SCONES



Bezglutenowy

ZAWIERA:



Jajka



Nabiał

Scones najlepiej zjeść tego samego dnia. Możesz również przygotować wersję na słodko, na podwieczorek do herbaty lub drugie śniadanie.

1. Mąkę przesiej z proszkiem do pieczenia i solą do dużej miski.
2. Masło pokrój w niewielką kostkę, dodaj do mąki i wetrzyj palcami.
3. Jajka roztrzep z jogurtem trzepaczką.
4. W misce zrób wgłębienie i wlej masę jajeczną.
5. Całość ugniataj, aż powstanie ciasto. Przelóż na posypaną mąką stolnicę i jeszcze chwilę ugniataj.
6. Ciasto rozwałkuj na 2 cm placek i wycinaj okrągłe bułeczki (użyłam do tego 7 cm foremki do wycinania ciasteczek).
7. Wycięte scones układaj na papierze do pieczenia, a przed pieczeniem wierzch posmaruj roztrzepanym jajkiem.
8. Piecz ok. 10-12 minut w 220°C, aż wierzch ładnie się przyrumieni.

