



Scones met blauwe bessen



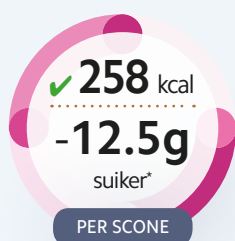
INGREDIËNTEN

Voor 8 scones:

- 280 g zelfrijzende bloem
- 25 g zoetstof op basis van sucralose
- 90 g koude boter
- 1 tl vanille-extract
- 150 g (volle) plattekaas
- 1 ei
- 100 g blauwe bessen

Voor de frosting:

- 50 g zoetstof op basis van tagatose
- 3-4 el melk/room



*t.o.v. een gesuikerde versie

BEREIDING

Voor de scones:

Verwarm de oven voor op 200°C.

Snijd de boter in kleine blokjes en zet terug in de koelkast tot je ze nodig hebt. Doe de zelfrijzende bloem samen met de zoetstof in een kom en mix alles met een garde.

Voeg dan de koude boterblokjes toe en kneed de boter met je vingers in de bloem, tot de boter zo goed mogelijk verwerkt is in de bloem. Een paar grotere stukjes boter mogen er nog inzitten. Het is belangrijk om de bloem en de boter niet te warm te laten worden.

Mix in een kleine kom de plattekaas, samen met het ei en het vanille-extract met een garde.

Giet het mengsel bij de bloem en meng met je handen of met een houten lepel tot een egaal geheel. Mix ook hier niet te lang. Voeg de blauwe bessen toe en meng voorzichtig onder het deeg.

Leg wat bloem op een werkblad en leg het deeg erop. Het deeg hoeft niet gekneet te worden, vorm een rond geheel met een hoogte van ongeveer 2-3 centimeter.

Snijd het deeg in 8 gelijke delen (zoals je een taart zou aansnijden) en leg deze op een bakplaat bekleed met bakpapier. Bestrijk eventueel de bovenkant van de scones met wat melk of room.

Bak de scones in de oven voor 25 minuten. Laat ze afkoelen tot kamertemperatuur op een koelrekje.

Voor de frosting:

Meng de zoetstof op basis van tagatose met de room of melk tot een gladde vloeibare frosting.

Drizzle de frosting over de scones van zodra ze wat afgekoeld zijn.

VOOR ALLE GEVALIDEERDE INFORMATIE OVER ZOETSTOFFEN, SURF NAAR:

www. **ZOETSTOFFEN** .eu