



reteta-video.ro

Fursecuri cu Capsuni (Briose Englezești - Scones)

Aceste **fursecuri cu capsuni** ne-au schimbat total micul dejun. Asta desi in mod traditional sunt cel mai cunoscut si mai apreciat britanic, nelipsit de langa la fel de celebrul ceai de la ora 5. Insa pentru ca **briosele englezești** se servesc caldute, cu unt si g pentru ca sunt probabil cele mai rapide si mai usoare prajituri, gata in 30 de minute, mi se par perfecte oricand vrei ceva bun.

Scones cu capsuni sunt de fapt un fel de **prajituri cu fructe** sau mai degraba o paine rapida si dulce, dar nu foarte dulce, usoare si pufoase, pe care in Anglia si in Australia le gasesti si intr-o cafenea obisnuita, dar si intr-un restaurant de fite. Cumva normal le indragesc si americanii, care insa le spun **biscuiti**.

Ma rog, ca sunt **fursecuri cu fructe**, ca sunt **biscuiti cu capsuni** sau **scones englezești**, ca sunt la five o'clock tea sau gustarea de dimineata langa o cafea, zic eu ca este mai putin important la cat de bune sunt. Adica da, sigur ca poti sa te simti ca Regina Angliei 😊 savurand ceaiul servit ca la carte si respectand eticheta langa un desert rapid si cu tacamuri din argint, dar cine are timp de asa ceva?

Pe cat de sofisticat este ritualul, pe atat de usor se fac acesti **biscuiti de casa**. Li aveam in plan de mult timp, dar tot nu reuseam sa fac. Momentul s-a potrivit perfect, caci in ultima perioada, nu stiu daca ati observat, am incercat dulciuri cu mai putin zahar, cu ingrediente nepretentioase. Poate ca nu si cele mai aratoase, dar sa fie **deserturi** cat mai potrivite **pentru copii**.

Ingredientele pentru scones sunt cat se poate de simple: faina, unt, lapte si ou. Si, la fel ca si **briosele**, sunt extrem de versatile. Cele mai intalnite sunt scones cu stafide, inasa in varianta dulce se pot pregati si cu alte fructe proaspete, uscate sau confiate sau cu ciocolata. Varianta sarata cu masline, ierburi de Provence, seminte, cascaval sau rosii uscate la soare, caz in care se fac fara zahar.

Traducerea este destul de dificila, seamana si cu briosele, dar si cu **biscuitii cu fructe**. Au pufosenia brioselor, dar aluatul este foarte mai aproape de cel de biscuiti sau de cel pentru tarte. Sunt cu lapte, dar cu cat ii framantam mai putin, cu atat o sa avem niste biscuiti mai pufosi. Sunt diferiti de ceea ce stim noi despre biscuiti, dar credeti-ma ca nimic nu se compara cu un **fursec de casa** caldut, cu unt si aroma de fructe. Sa va fie de folos!

INGREDIENTE PENTRU FURSECURI CU CAPSUNI (BRIOSE ENGLEZESTI – SCONES)

250 g de capsuni
300 g de faina
80 g de unt rece, taiat in bucatele
120 ml de lapte batut
50 g de zahar
un ou (pentru aluat)
10 g de praf de copt
3-4 linguri cu faina (pentru intins biscuitii)
un ou (pentru uns fursecurile)
o lingura cu zahar
sare

MOD DE PREPARARE FURSECURI CU CAPSUNI (BRIOSE ENGLEZESTI – SCONES)

1. Cum se pregatesc fursecurile cu capsuni. Incalzim cuptorul si taiem capsunile in bucatele. Punem oul peste laptele b amestecam bine. Peste faina punem praful de copt, cele 50 g de zahar si un sfert de lingurita cu sare si omogenizam. Adaugam care trebuie sa fie foarte rece, si amestecam cu o furculita pana cand obtinem un amestec nisipos. Punem fructele si amestecam cat sa le acoperim cu faina. Turnam ingredientele lichide, care trebuie sa fie tot reci, si amestecam rapid cu o spatula, pana cand incepe sa se desprinda de pe marginile bolului.

2. Cum se fac biscuitii pufosi cu capsuni. Rasturnam aluatul de fursecuri pe blatul de lucru pudrat cu faina, presaram faina si de si formam, cu mainile infainate, un cerc de cam 3 cm grosime, fara sa framantam prea mult. Taiem aluatul in 8 triunghiuri cu u infainat si bine ascutit, apoi cu ajutorul unei spatule asezam biscuitii intr-o tava, in care am pus hartie de copt, lasand 5-6 cm intr ungem cu oul batut si presaram peste ei putin zahar.

3. Cum se coc briosele enghezesti cu capsuni. Punem tava in cuptorul incalzit la 200 de grade pentru 15-20 de minute, cat rumeneasca, apoi le lasam sa se raceasca 10 minute pe un gratar.

4. Servire scones cu capsuni. Fursecurile englezesti cu fructe se servesc caldute, de obicei la ora ceaiului, cu unt sau clotted cr cu gem.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Fursecuri cu Capsuni (Briose Englezesti – Scones)*.

POFTA BUNA!

SFATURI:

1. Untul pentru briosele englezesti cu capsuni trebuie sa fie foarte rece, eventual tinut inainte putin in congelator. Daca vi se pa usor de amestecat cu faina, in loc sa-l taiati in bucatele, il puteti rade pe razatoarea mare.
2. Ingredientele lichide pentru biscuitii englezesti cu capsuni trebuie sa fie si ele tot reci.
3. Aluatul pentru fursecurile cu capsuni trebuie sa fie legat, dens, dar lipicios.
4. Aluatul pentru scones se framanta cat mai putin, cel mai bine se intinde cu mainile infainate, doar cat sa se stranga, pentru c fursecurile se vor intari la copt.
5. Traditional briosele englezesti sunt rotunde si se taie cu o forma inalta, cu ambele capete libere, prin apasare verticala.