

Chocolade-sinaasappel scones / Chocolate and orange scones



Boodschappenlijstje

700 gram zelfrijzend bakmeel
150 gram koele boter
150 gram fijne suiker
2 grote sinaasappels, fijngeraspte schil
sap van 1 sinaasappel
150 gram chocoladedruppels
200 ml volle melk, plus extra

Om te serveren

clotted cream
2 mandarijnen
jam naar smaak

Gereedschap

een 4-5 cm uitsteker

Zo maak je chocolade-sinaasappelscones

Verwarm de oven voor op 210°C en leg bakpapier op 2 bakplaten

Zeef de bloem in grote een kom.

Wrijf de boter er met je handen in tot het mengsel op fijn broodkruim lijkt.

Roer de suiker, chocoladedruppels en sinaasappelrasp er door.

Meng in een maatbeker de melk met het sap van 1 sinaasappel.

Voeg het melk/sap geleidelijk aan het bloemmengsel toe tot het deeg net samenkomt.

Mss heb je niet alle vloeistof nodig, pas op dat je het deeg niet te veel kneedt!

Rol het deeg uit tot 2 cm dikte en steek er scones uit met de uitsteker.

Leg de scones op de twee bakplaten en bestrijk de bovenkant met melk.

Bak de scones in 12 tot 15 minuten of tot ze gerezen en licht goudbruin zijn.

Neem de scones uit de oven en laat ze afkoelen op de plaat dan op een rooster.

Serveer de chocolade-sinaasappel scones met clotted cream, jam en mandarijnpartjes

Chocolade-sinaasappel scones / Chocolate and orange scones



Shopping list

700g self-raising flour
150g butter
150g caster sugar
2 large oranges, finely grated zest
juice of one orange
150g chocolate drops
200ml whole milk, plus extra

To serve

clotted cream
2 satsumas
jam, to taste

Tools

a 4-5 cm cutter

How to make chocolate and orange scones

Preheat the oven to 210°C and place baking paper on 2 trays

Sift the flour into a large bowl.

Rub in the butter using your hands until the mixture resembles fine bread crumbs.
Stir in the sugar, chocolate drops and orange zest.

In a measuring jug, mix the milk with the juice of the 1 orange.

Add the milk mix to the flour mixture gradually until the dough just comes together.
You may not need all the liquid, be careful not to overwork the scone dough!

Roll out the dough to approximately 2 cm thickness, cut out scones using the cutter.
Transfer them to the baking trays, and brush the tops with milk.

Bake in the center of the oven for 12-15 minutes, or until risen and light golden.
Remove the scones from the oven, cool on the tray and then on a wire rack.

Serve the chocolate and orange scones with clotted cream, jam and satsuma wedges