

BorovniÄevi kolaÄki z makom (scones)



**JERNEJ KITCHEN**

## BOROVNIÄEVI KOLAÄKI Z MAKOM (SCONES)

BorovniÄevi kolaÄki z makom, ali scones so fina sladica, ki izvira iz Velike Britanije. OdliÄni za zajtrk, piknik, prigrizek, narejeni v samo 50 minutah.

- za  
12  
kolaÄkov
- priprava:  
30  
minut
- peÄenje:  
20  
minut
- Äas skupaj:  
50  
minut

priprava

PeÄico segrejemo na 190 Â°C (ventilator). VeÄji pekaÄ (ali dva manjÄia pekaÄa) obloÄimo s papirjem za peko.

zmes za kolaÄke

V veÄjo skledo stresemo moko in dodamo sladkor, limonino lupinico, pecilni praÄek in vanilijo. V meÄianico nastrgamo hladno maslo. Med rokami tremo meÄianico, kot, da bi delali svaljke, da dobimo peÄiÄeno zmes. V loÄeni skledi premeÄimo mleko in jajce. VeÄino mleÄne meÄianice dodamo k suhim sestavinam in z lopatko na hitro premeÄimo, da se sestavine premeÄajo. PribliÄno dve Älici mleÄne meÄianice prihranimo. Pazimo, da ne meÄimo preveÄ. V zmes dodamo mak in borovnice in z rokami rahlo zagnetemo, da se zmes poveÄe in sprime skupaj. Trikrat testo preloÄimo kot pismo, da se bodo ustvarile plasti.

Nasvet

Uporabimo lahko tudi sveÄe borovnice.

razreÄemo kolaÄke

Testo prestavimo na pomokano povrÄino in razdelimo na dva dela. Vsak del testa loÄeno oblikujemo v krog, debeline 3.5 cm - 4 cm. Z noÄem zareÄemo na pol, nato pa vsako polovico na tri trikotnike, da dobimo skupaj Äiest kosov testa v obliki trikotnika. Ponovimo Äie s preostalim testom.

Nasvet

Na tem mestu lahko zamrznemo kolaÄke. Najprej jih postavimo v zamrzovalnik na pekaÄu, nato pa jih prestavimo v zamrzovalne vreÄke.

priprava pred pečenjem

Kolačke položímo na pripravljen pekač, pazimo, da je med njimi dovolj prostora, saj se bodo med pečenjem razširili. Premažemo jih s preostalo mešanico mleka. Posujemo z rjavim kristalnim sladkorjem. Pekač s kolačkami postavimo v zamrzovalnik za 15 minut, da se bodo kolački lepše spekli.

Nasvet

Če v zamrzovalniku nimamo prostora, lahko damo kolačke za 30 minut v hladilnik, ali pa ta korak izpustimo.

pečenje

Postavimo v segreto pečico, na srednjo rešetko in pečemo 18 - 20 minut, oziroma dokler niso zlato rjavo zapečeni. Med pečenjem, po polovici časa pečenja, enkrat obrnemo pekač, da se kolački enakomerno spečejo. Pečene scones prestavimo na rešetko, da se ohladijo, nato jih postrežemo.

## Borovničevi kolački z makom

500 g gladke bele moke, tip 500

100 g sladkorja

1 čajna žlička limonine lupinice

15 g pecilnega praška

1/2 žličke vanilijeve paste

250 g hladnega masla

175 ml hladnega mleka

1 jajce

30 g maka

120 g zamrznjenih borovnic

2 žlici rjavega sladkorja za posip

## Tools and equipment

Vešji pekač (ali dva manjša pekača)

papir za peko

vešja skleda

strgalnik

lopatka

nož za razrez testa

Oglas

© Copyright 2025. All rights reserved. Designed by [jeinejkitoharkitames](#)