dyniowo-żurawinowe rożki pod klonową pierzynką

Dyniowe scones Bobby Flay'a, to moja jesienna słabość i to przypuszczalnie nie ostatnia. Jak tu się oprzeć pięknej dyni i nie osłodzić nią sobie życia:)

Składniki: 8 rożków

- 2 szklanki mąki pszennej,
- 1/3 szklanki cukru trzcinowego,
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia,
- 1/2 łyżeczki sody do pieczenia,
- 3/4 łyżeczki mielonego cynamonu,
- 1/2 łyżeczki mielonego imbiru,
- 1/4 łyżeczki soli,
- 113 gram zimnego masła,
- 1/2 szklanki zimnej maślanki,
- 1/2 szklanki puree z dyni,
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii,
- 1/2 szklanki suszonej żurawiny,
- 1/4 szklanki kandyzowanego imbiru, drobno posiekanego.
- 1 szklanka słodkiej śmietany 30%,
- 1/4 szklanki syropu klonowego,
- szczypta soli.

Wykonanie:

1. Żurawinę zalewamy wrzącą wodą i moczymy ją około 30 minut, po tym czasie odcedzamy i osuszamy papierem ręcznikowym.

2. Do dużej miski dodajemy przesianą mąkę, sodę i proszek do pieczenia, cynamon, imbir oraz sól. Dodajemy cukier a następnie kawałki zimnego masła, zagniatamy wszystko, tak aby

delikatne grudki wyczuwalne w pod palcami.

3. W drugiej misce mieszamy na gładką masę: maślankę, puree z dyni oraz ekstrakt wanilii. Zawartość miski wlewamy do miski z mąką dodajemy kandyzowany imbir i żurawinę. Mieszamy krótką chwilę.

4. Stolnice posypujemy mąką, przekładamy ciasto ugniatamy, posypujemy z wierzchu mąką i rozwałkowujemy okrągły placek na grubość około 3,5-4 cm. Następnie wykrawamy 8 rożków.

5. Rożki układamy na blaszce wyłożonej papierem pergaminowym lub matą silikonową. Pieczemy w temperaturze 170 stopni Celsjusza ok. 20-25 minut. Studzimy co najmniej 15 minut przed podaniem.

6. W zimnej misce ubijamy na sztywno śmietanę wraz z syropem klonowym i szczyptą soli.