

# Лимонные сконы с миндалем в апельсиновой глазури

Печеньки... Собственно “сконы” – это английские булочки с различными начинками/намазками к чаю. А по мне так выглядят как печеньки. Лимонные сконы с миндалем в апельсиновой глазури получились не очень сладкими, но с удивительно удачным апельсиново-лимонным ароматом и вкусом.



Впрочем именно тем и хороши сконы, что с ними возможно использование совершенно разных начинок. На мой взгляд даже несладких. Будем как говорится попробовать.

#пища #печенье #завтрак #апельсин #лимон #миндаль

## Лимонные сконы с миндалем в апельсиновой глазури. Ингредиенты:

Лимон – 1 штука

Сахар – 100 граммов

Мука пшеничная – 250 граммов

Сода – 0,5 чайной ложки

Масло растительное – 5 столовых ложек

Миндальная мука (можно перемолоть миндаль) – 50 граммов

Сок апельсиновый – 1,5-2 столовые ложки

Цедра одного апельсина

Сахарная пудра – 75 граммов



## **Лимонные сконы с миндалем в апельсиновой глазури.**

### **Приготовление:**

С лимона снять цедру, выжать сок, добавить сахар, перемешать до полного растворения сахара.

Влить растительное масло.

Всыпать муку с содой.

Добавить миндальную муку или измельчённый миндаль.

Замесить тесто такой густоты, чтобы не липло к рукам.  
Раскатать тесто в пласт толщиной 1,5-2 сантиметра, вырезать кружки, переложить на противень, застеленный бумагой для выпечки.

Выпекать в духовке при 200 градусах Цельсия 15 минут или в мультиварке в режиме “Выпечка” 35 минут.

Для глазури смешать сахарную пудру, сок и цедру апельсина.

Покрывать глазурью остывшие сконы.

Рецепт найден [здесь](#).



[Бисквит на лимонаде в мультиварке](#). За рабочими буднями всегда приходят выходные. Хороший повод приготовить что-нибудь сладенькое. Бисквит на лимонаде в мультиварке готовится менее двух часов. А результат замечательный. Мы такой готовили на новогодний стол...

[Крапивные равиоли с рикоттой, лимоном и чесноком](#). Если у вас есть возможность собрать молоденькую крапивку – очень рекомендую приготовить эту пасту – очень вкусно, зелено, красиво (ну мне так кажется по крайней мере)))

[Лимонный пудинг](#). В доме появилось кокосовое молоко. Будем делать вкусняшку. Например лимонный пудинг. Очень интересный вариант.

Я в [Моём мире](#), [Одноклассниках](#), [Фейсбуке](#), [Вконтакте](#), [Твиттере](#), [Гуглоплюсе](#), [Инстаграме](#).