



Αλμυρά scones με ταχίνι

Μερίδες: 6-8 scones **Χρόνος προετοιμασίας:** 15-20 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 20 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 20-25 λεπτά **Σκεύος:** στρογγυλο ταψί διαμέτρου 25 εκ.

Φυλάσσουμε τα scones καλυμμένα για 2 μέρες, σε θερμοκρασία δωματίου και καλυμμένα για 5 μέρες, στο ψυγείο.

Υλικά:

270 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

15 γρ. κορν φλάουρ

1 ½ κ.σ. μπέικιν πάουντερ

80 γρ. βούτυρο της επιλογής μας, κρύο, κομμένο σε κυβάκια

[150 γρ Ταχίνι WILD SOULS](#)

60 ml φυτικό γάλα της επιλογής μας, χωρίς ζάχαρη ή κρύο νερό
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Εκτέλεση :

1) Σε ένα μεγάλο μπολ βάζουμε το αλεύρι, το κορν φλάουρ, το μπεικιν παουντερ, αλατοπιπερώνουμε και ανακατεύουμε με ένα σύρμα.

2) Προσθέτουμε το βούτυρο και αναμειγνύουμε με τα χέρια μας μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά και να έχουμε ένα ψιχουλιαστό μείγμα.

3) Ρίχνουμε το [Ταχίνι WILD SOULS](#), το φυτικό γάλα και ανακατεύουμε με μια μαρίζ και ζυμώνουμε με το χέρι για να 1-2 λεπτά, μέχρι να δημιουργηθεί μια ομοιογενής ζύμη.

4) Σχηματίζουμε μια μπάλα την βάζουμε ανάμεσα σε δύο λαδόκολλες, την ανοίγουμε σε έναν δίσκο περίπου 2-3 δάχτυλα πάχος και την βάζουμε στο ψυγείο να ξεκουραστεί για 15 λεπτά.

5) Βγάζουμε τη ζύμη από το ψυγείο και με ένα κοφτερό μαχαίρι χαράζουμε βαθιά σε 8 ίσα τρίγωνα, χωρίς να τα κόψουμε και ξαναβάζουμε τα scones στην κατάψυξη για 5-10 λεπτά.



6) Μεταφέρουμε τα scones σε ένα ταψί μαζί με τη λαδόκολλα και ψήνουμε σε πολύ καλά προθερμασμένο φούρνο στους 200 °C στον αέρα για 30-35 λεπτά ή μέχρι να χρυσαφίσουν.

7) Βγάζουμε από τον φούρνο και αφήνουμε τα scones να κρυώσουν για τουλάχιστον 30 λεπτά.