Tέσσερα εύκολα βήματα για το τέλειο συνοδευτικό για τσάι.

 Σερβίρετε με βούτυρο ή μαρμελάδα.

Υλικά

225 γρ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του , κοσκινισμένο

110 γρ. βούτυρο

1 αυγό

1 χούφτα σταφίδες

λίγο γάλα ( αν χρειαστεί)

85 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική

Λίγο βούτυρο για το άλειμμα

 Εκτέλεση

1. Τρίψτε το βούτυρο στο κοσκινισμένο αλεύρι . Προσθέστε τη ζάχαρη, τα ξερά φρούτα και μετά το αυγό. Ζυμώστε τα όλα μαζί χρησιμοποιώντας και λίγο γάλα αν χρειαστεί.

2. Ανοίξτε τη ζύμη σε φύλλο πάχους 5 χιλ. και κόψτε το σε στρογγυλά κομμάτια διαμέτρου περίπου 7.5-10 εκ.

3. Βάλτε λίγο βούτυρο σε ένα τηγάνι και όταν κάψει τοποθετήστε μέσα τα κομμάτια. Χρειάζονται περίπου 2-3 λεπτά ψήσιμο από την κάθε πλευρά. Όταν πάρουν ένα καραμελένιο χρώμα γυρίστε τα και από την άλλη .

4.Όταν είναι έτοιμα πασπαλίστε τα με ζάχαρη όσο είναι ζεστά.

Εναλλακτικά, μπορείτε να αφήσετε τις σταφίδες για το σερβίρισμα και να τα φάτε σαν σάντουιτς βάζοντας ανάμεσα μαρμελάδα.