

Padankan gambar berkaitan cara penyediaan hidangan 'skon titis'



Ayak tepung bersama-sama krim tartar dan soda bikarbonat ke dalam mangkuk adunan



Buatkan lubang di tengah-tengah tepung. Masukkan marjerin yang telah dicairkan terlebih dahulu dan adun hingga sehati.



Masukkan susu, adun semula sehingga sehati dan tidak bergentel.



Setelah adunan sehati, rehatkan adunan bater selama 30 minit.



Sapukan pan penggoreng dengan sedikit marjerin. Panaskan pan penggoreng menggunakan api perlahan.



Tuangkan satu senduk adunan ke dalam pan penggoreng. Masak sehingga berbuih dan pecah buihnya.



Terbalikkan skon titis dan masak sehingga kekuningan.



Hidangkan skon titis di atas pinggan, Skon titis enak dimakan Bersama-sama madu atau jem.