

inköpslistan.se

Av: Iréne

17 st

Övrigt, Lättlagat, Bakning

SCONES FRÅN CORNWALL*

Ingredienser

1 liter mjöl, vete
2,5 msk bakpulver
1/2 tsk salt
150 g smör
1/2 dl strösocker *(drygt)*
1 st ägg
2 dl mjölk, standard

Eventuellt Strössel
solroskärnor

Gör så här

Blanda mjöl, salt, bakulver och socker.
Tillsätt fettet och gör en smuldeg med en gaffel.
Tillsätt ägg och mjölk och blanda snabbt ihop till en deg.

Tag upp degen och kavla ut den till en ca 2 cm tjock platta.
Tag ut rundlar med mått, te.x ett vidare glas.

Eventuellt kan du pensla med uppvispat ägg och strössla med solroskärnor.

Lägg på bakpappersklädd plåt och grädda i mitten av ugnen i 225 grader 12 - 15 minuter.

Njut sconsen ljumma med ost och marmelad.

Dessa scones går utmärkt att frysa och bara värma i micron.