



bild saknas

- 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, bakpulver och socker.
 Tillsätt fett 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 strösla 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.