



## SCONES

6C, TØMMERÅS SKOLE

### INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

4	Ts	Bakepulver
3	DI	Melk
1	Stk	Egg
100	G	Kaldt smør
0.5	Ts	Salt
7.5	DI	Hvetemel

### SLIK GJØR DU:

- 1** Bland hvetemel, bakepulver og salt.
- 2** Smuldre inn smøret og tilsett egg og melk.
- 3** Rør deigen sammen. Ikke jobb med den for lenge, da den lett blir seig. Er deigen klissete, tilsettes mer hvetemel.
- 4** Ha deigen over på et melet bakebordet og kjevle eller klapp deigen ut til en rund ca 2 cm tykk.  
Stikk ut rundinger med et melkeglass eller en kopp, som plasseres på et stekebrett dekket med bakepapir.
- 5** Stek i varm stekeovn på midterste rille på 225 grader i 12 - 15 minutter.