

Himla gode scones



Det er ikke vits i å være Modesty Blaise, når fakta er

ubestridbare. Disse sconesene er nemlig ikke bare helt greie, de er himmelsk gode! Og det er ikke så rart heller, for her er det ikke spart på noe:

Superscones:

15-20 stk

150 gram kaldt smør i terninger

500 gram siktet hvetemel

1 dl sukker

5 ts bakepulver

2 dl melk

1 egg (+evt 1 egg til pensling)

1. Sett ovnen på 200 grader. Finn frem en bakebolle og ha i alt det tørre. Bland raskt sammen.

2. Tilsett smøret og smuldre smøret i melblandingen med fingrene dine til alt er smulete blandet og kan klemmes lett sammen til en litt tørr klump når du samler “deig” i hånden din.

3. Ha i melk og egg og rør sammen til en samlet deig. Du må antakelig brette opp ermene og bruke hendene. Avhengig av meleets tørrhetsgrad, burde du nå ha en deig som lett kan trykkes ut på en melet overflate. (Er den litt fuktig tilfører du litt mel og omvendt noen dråper melk).

4. Deigen skal “Klappes” ut til ca 2 cm tykkelse. Finn et glass eller lignenede og stikk ut runde emner og legg de på et bakepapirkledd stekebrett. Gjenta til det ikke er mer deig

igjen. Pass på at du ikke bruker for mye mel på bordet når du trykker ut annen runde.

5. Pensle evt med et sammenvispet egg og stek midt i ovnen på 200 grader til sconesene er litt gyldne og har en "hul" lyd når du banker på dem.

6. Avkjøl på rist og server med feks smør og hjemmelaget solbærsyltetøy.

