

Blåbærscones



God morgen! Er det fint vær der du er? Det er nemlig lett å ta det for gitt at alle har det samme været en selv har utenfor vinduet. Så derfor ber jeg om tilgivelse. For alle godværsbildene jeg har lagt ut på bloggen i det siste. Nå er jeg nemlig i Bergen og her er været LITT tristere kan du si.



Så derfor så tenker jeg at du tåler et innlegg med fint vær i dag også, nå som du vet at jeg står i fare for å bruke penger på selvbruningskrem i nær fremtid.

Blåbærscones – gode, uansett vær!

(12-18 stk, avhengig av størrelse)

7 dl hvetemel

2,5 ts bakepulver

0,5 ts natron

0,5 ts salt

170 gram kaldt smør, i terninger

1 stort egg

*2 ss lønnesirup, evt lys sirup om du ikke har lønnesirup
(ELLER bruk sukker)*

1,8 dl melk

2,3 dl blåbær (jeg brukte nyplukkede(!), men du kan bruke frosne som du tiner. Men da blir sconesene litt lilla)

litt melk og sukker til pensling

Sett ovnen på 200 grader. Ha mel, bakepulver, natron, salt (og sukker hvis du bruker det i stedet for sirup) i en bolle og bland. Ha det kalde smøret i det tørre og smuldre det inn i melblandingen med fingrene til alt har en kornete konsistens. I en annen bolle blander du egg, melk og sirup. Hell dette i det tørre og rør sammen til en klissete deig, vend inn blåbær. Ha deigen på et godt melet bakebord og kna den noen ganger. Trykk den ut til en 3-4 cm tykk leiv og stikk ut runde scones med et glass. Når du ikke har plass til flere, samler du deigrestene og gjentar prosessen. Legg sconesene på et bakepapkledde stekebrett, pensle med melk og strø over litt

sukker. Stek midt i ovnen i 15-18 minutter til de er gyldne og har en hul lyd når du banker på de. Avkjøl på rist.



Disse nydelige sconesene er ikke så søte og passer perfekt til ost eller syltetøy. Kos deg!



