Grove scones

Lørdag og søndags morgen liker jeg å ligge i sengen og drikke kaffe og utsette livet en liten stund. Når ubehagelige tanker (om plikter eller verdens undergang i form av en gigantisk amerikansk vulkan) dukker opp sier jeg med myndig, men høflig, stemme: beklager, du er ikke velkommen her. Prøv igjen på tirsdag. (Mandag har nok med seg selv). I stedet fyller jeg hodet med ro og stillhet og bestikker barna med Netflix så morgenen skal vare litt lenger. I slike stunder får jeg noen ganger gode ideer. Det kan være en venn jeg plutselig kommer på at jeg skal ringe eller noe viktig jeg hadde glemt. Heia stillheten!

Når det vel er på tide med en sen (!) frokost, er det kjekt med noe som går kjapt. Det er selvsagt ingen skam å ty til frossenrundstykker, men jeg er jo antakelig over gjennomsnittet glad i hjemmebakt. Dårlig tid + like å bake selv = scones
Hvis du vil ha en søt variant, må du prøve disse. I dag byr

jeg derimot på akkurat passe grove scones som er saftige , med sprø skorpe.

Ha en fin dag! <3

Grove scones for late morgener:

(4 store scones)

3 dl hvetemel

1 ss linfrø

1 ss havrekli

2 ts bakepulver

0,25 ts salt

50 g usaltet smør

1 beger cottage cheese (250g)

Sett stekeovnen på 250 °C.Bland hvetemel, linfrø, havrekli, bakepulver og salt i en food processorbolle. Skjær smøret i små biter og fordel det i blandingen. La maskinen gå til smøret er finfordelt. Tilsett cottage cheese og bland raskt sammen til ostebitene er litt knust og du har en deig. Du kan også bruke stavmikser. Del deigen i fire biter og form til boller. Trykk dem flate på stekeplaten dekket med bakepapir.

Stek midt i ovnen i ca. 10 minutter. Avkjøl på rist.

Smaker veeeeldig godt med smør og brunost!

Oppskriften fant jeg hos TINE.