Ostescones

I dag lagde jeg scones til lunsj. Det var et direkte resultat av en pose gammel tørrgjær som saborterte rundstykkene mine. Et slag i trynet til deighviskeren, men la oss ikke dvele ved det. Sconesene ble veldig gode og slik lager du de:

I en bakebolle har du

8 dl hvetemel

2 ss bakepulver

1 ts salt

Bland godt og smuldre

250 gram smør i terninger inn i melet. Man kan bruke foodprossesor, men jeg bruker alltid hendene.

Jeg brukte kvitseid smør (hence vakker gulfarge).

Tilsett

2 dl revet ost av ønsket slag, jeg brukte Jarlsberg

2 dl melk

1,5 dl fløte (du kan vel fint bruke melk)

Dette skal bli en jevn deig, (muligens litt klissete) så ha mel på kjøkkenbenken og form deigen til en pølse som du skjærer i skiver (ca 2 cm tykke).

Størrelse og form er ikke så viktig for resultatet:)

Sett sconesene på et bakepapirkledd stekebrett og stek i ovnen på 220 grader i ca 12 minutter. Da ser de omtrent sånn ut: