

Deilige rosinscones!



I dag gir jeg deg en liten oppskrift på noen nydelige scones. Helt perfekt når du vil kose deg pittelitt og ikke vil bli fristet til å spise for mye bare fordi det smaker så godt. (Noen som kjenner seg igjen?) Anbefales å inntas på en veranda eller en trapp, med rykende varm te, mykt smør og hjemmelaget syltetøy.

Scones:

(4 stk)

130 g mel

25 g sukker

0,5 ts bakepulver

0,25 ts natron

55 g kaldt meierismør, i terninger

3/4 dl melk

0,5 ts vaniljesukker

en håndfull rosiner (kan sløyfes)

melk og sukker til pensling



Sett ovnen på 200 g. Bland mel, sukker, bakepulver, natron og vaniljesukker raskt i en bolle. Ha i smøret og smuldre i melblandingen med fingrene, til alt har er smulete konsistens. Ha i melken og rør sammen til det så vidt henger sammen. (Ikke rør for mye). Ha litt mel på benken og kna deigen forsiktig. Pass på at deigen ikke blir for tørr. Form raskt en runding, ca 2-3 cm høy. Skjær i fire like store deler med en kniv, som om du delte en rund pizza. Ha over på et bakepapirkledd stekebrett, pensle med melk og strø over sukker. Stek midt i ovnen i ca 18 minutter eller til de er gyldne og får en hul lyd når du banker på de. Avkjøl på rist. SPIS (så lenge det varer;)

