



Scones 45 st à 50 g

Recept av Eriksbergs kökschef Jesper Karlsson

Ingredienser:

1,5 l vetemjöl
2,5 dl dinkelmjöl
2,5 dl rågkross
2,5 tsk salt
2 msk bakpulver
250 g smör
7,5 dl filmjolk

Gör så här:

Blanda ihop alla torra ingredienser. Blanda rumstempererat smör i lite av mjölet och rör ut, blanda sedan ner i resten. Häll i filmjölken och blanda till degen går att knåda. Väg upp alla till 50 g bollar, tryck ut dem på en plåt med bakplåtspapper och nagga.

Grädda i 220°C ugn i ca 7-8 minuter

Vill man tillsätta någon smak som t.ex. något bär. Använd ca 2 dl bär eller vad som önskas (frysta är ok) och tillsätt då lite mera vetemjöl så det inte blir för kladdigt.

Lycka till!