



# Härligt frasiga scones

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **30 min** Portioner: **6**



Vad är väl inte nybakade scones en lördagmorgon om inte alldeles alldeles underbart. Receptet innehåller också många förslag på olika smaksättningar.

Skäm bort dig själv, någon du tycker om eller dina barn med härligt frasiga, ljunna scones. Jag garanterar att det ger en riktigt god start på dagen för även den tröttaste sjuovaren.



## INGREDIENSER

4 dl vetemjöl  
1 krm salt  
2 tsk bakpulver  
50 g smör  
2 dl kall mjölk  
ev. smaksättning, örter eller kryddor.

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Mät upp mjöl, salt och bakpulver i en bunke. Riv ner smöret på rivjärnet.
- 2** Tillsätt mjölken och rör ihop allting till en kladdig deg.
- 3** Klicka ut på bakpapper i portionsscones eller 2 stora runda kakor och baka av på 250 grader i 8-10 minuter mitt i ugnen.
- 4** Förslag på smaksättning: 1 tsk kardemumma + 1 tsk socker 1 dl torkad frukt och/eller hackade nötter/frön 1 tsk krossade fänkålsfrön eller kummin Det är även gott att toppa sina scones med hackade färska örter innan man bakar av dem.