



Sommarscones

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **20 min** Portioner: **6**



Goda scones för din sommarpicknick!

Scones är något vi tagit med oss från England och gärna serverar sommar som vinter. Scones är otroligt enkelt att fixa till och går att variera i oändlighet.

Den här gången följer vi den senaste trenden i London och serverar våra scones på picknicken med clotted cream och vår hemgjorda sylt.

Recept: Victoria Lagnehag



INGREDIENSER

- 350 gram vetemjöl
- 1 dl råsocker
- 90 gram smör
- 1.75 dl filmjöl (ljummen)
- 2 tsk bakpulver
- 1 tsk vaniljpulver eller vaniljsocker
- 1 tsk salt
- 1 helt ägg till pensling

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 200 grader.
- 2** Blanda alla torra ingredienser i en bunke.
- 3** Tärna smöret i små kuber och smula ihop det med de torra ingredienserna.
- 4** Blanda filmjölken med de torra ingredienserna och forma en deg.
- 5** Platta ut degen och stansa ut ringar (ca 3 cm tjocka och 5 cm breda).
- 6** Lägg dina runda scones på en plåt med bakplåtspapper, pensla med uppvispat ägg.
- 7** Grädda dina scones i mitten av ugnen i ca 10 min eller tills dess att de fått en gyllene färg.
- 8** Servera med clotted cream och din favoritsylt.