



Dinkelscones med äpple

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **25 min** Portioner: **12**

De här sconesen är bakade på siktat dinkelmjöl och blir extra saftiga med finrivet äpple i smeten.

Smeten är ganska lös och jag gräddar dessa i en smord muffinsplåt för att de ska få fin höjd. Råsocker på toppen blir pricken över i:et!

Tips! Jag smaksatte mina scones med lite vaniljpulver ? prova gärna att byta ut detta mot kanel eller kardemumma!



INGREDIENSER

400 g (knappt 7 dl) siktat dinkelmjöl
4 tsk bakpulver
1 tsk salt
1 msk socker
100 g smör, rumsvarmt
3 dl mjölk
1 st äpple, finrivet
1 tsk ev vaniljpulver
smör till muffinsplåten
råsocker

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 225 grader.
- 2** Blanda de torra ingredienserna i en bunke. Tillsätt smöret och nyp ihop till en smulig massa.
- 3** Blanda ner mjölken och rör snabbt ihop till en kladdig deg. Tänk på att inte överarbeta degen.
- 4** Tillsätt finrivet äpple och eventuellt vaniljpulver.
- 5** Smörj muffinsplåten med smör eller olja. Fördela ut smeten i formen och strö över råsocker.
- 6** Grädda mitt i ugnen, ca 12-15 minuter, tills sconesen fått fin färg.
- 7** Servera dina nygräddade scones med marmelad och en god ost, eller kanske ännu bättre ? med vispad grädde och sylt!