BAKA

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!

25

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!