



Glutenfria lingonscones

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **15 min** Portioner: **8**



Saftiga glutenfria scones som lätt kan varieras med olika bär, dessa är smaksatta med lingon.

Precis som vanliga scones är dessa godast varma och nygräddade, gärna med ost och marmelad som tillbehör!



INGREDIENSER

2 dl durrarnmjöl
2 dl ris mjöl
4 tsk bakpulver
2 tsk pofiber
2 tsk psylliumhusk
0.5 tsk havssalt
2 msk honung
3 dl filmjölk
50 gram rumsvarmt smör
1 dl lingon

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 225 grader.
- 2** Blanda alla torra ingredienser i en bunke.
- 3** Tillsätt smör, filmjolk och honung och nyp ihop allt till en smet. Blanda försiktigt ner lingonen.
- 4** Fördela smeten i en välsmord muffinsplåt och strö eventuellt över några lingon, receptet ger ca 8-10 mindre scones. Det går även bra att med lätt mjölad hand forma smeten till två lite större kakor. Placera i så fall på bakplåtspapper och skära kakorna i fyra delar, nagga lätt.
- 5** Grädda mitt i ugnen ca 15 min eller tills bröden fått fin färg.