

# Cleek – Scones

Giver 8-12 scones

## Ingredienser:

- 250 g mel [kræver ingen gluten]
- 3 tsk. bagepulver (strøgne)
- 80 g smør (koldt)
- 40 g sukker
- ca. 150 ml mælk [brug gerne gammel mælk]

## Arbejdsplan:

- Tænd ovnen på 200°C, varmluft.
- Afvej mel og bagepulver i en stor skål.
- Skær det kolde smør i små stykker og smuldre det med melet.
- Tilsæt sukker.
- Lav en fordybning i blandingen. Mælken hæles i og blandingen samles til en blød dej med en bordkniv.
- Strø lidt mel på køkkenbordet og tril dejen ud. Forsigtigt bearbejd dejen med hænderne, så den er 1.5-2 cm høj.
- Stik de enkelte scones ud med en rundtakkede udstikker på 5 eller 6 cm og sæt dem på en bageplade med bagepapir.
- Bag scones i 10-12 min. indtil de er hævet og lidt gyldenbrune.

Scones er bedst helt friske. Skær i halve og server med smør og/eller rødt syltetøj.

Bliver der nogen til overs, frys dem straks ned.

## Variationer:

Kom gerne 50 g rosiner/dadler eller reven ost i dejen.

Tilsæt *aldrig* chokoladestykker! Det er en uvane ☐ ☐