

## Grove scones

|                                                                                              |                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Tørre:<br>1 ½ dl grovt mel<br>2 ½ dl fint mel<br>2 ts bakepulver<br>½ ts salt<br>½ ts sukker | Alt det tørre blandes i bakebolle                                      |
| Våte:<br>2 dl melk<br>4 ss matolje                                                           | Melk og matolje blandes i det tørre.<br>Deigen skal ikke være klissete |

### Slik gjør du:

1. Bland alt det tørre i en stor bolle
2. Tilsett det våte og bland til en jevn deig.
3. Ta deigen ut av bollen og del den i to.
4. Form ti runde leiver, ca. 1-2 cm tykke rett på et bakepapir.
5. Dypp en kniv i mel og lag et dypt kryss i hver leiv slik at det er lett å bryte dem fra hverandre når de er ferdig stekt.
6. Prikk med en gaffel på leivene.



**Stekes på 200 grader i 10 - 15 min**