## Glutenfrie scones

Du treng:

2 ½ dl fint sempermel

2 dl grovt sempermel

2 ts bakepulver

½ ss fiberhusk

1 ss honning eller sukker

3 ss smør, smelta

2 dl mjølk

Framgangsmåte:

1. Bland alt det tørre
2. Rør deretter inn smør og mjølk til ein smidig deig
3. Del deigen i 3 emner. Trykk ut 3 runde, flate brød på bakepapir.
4. Bruk kniv til å lage kryss i brøda, men ikkje skjær heilt igjennom.
5. Steik på 220◦C i 12-15 min
6. Bryt brøda i 4 delar når dei er ferdige.

[](http://www.google.no/url?sa=i&rct=j&q=&esrc=s&source=images&cd=&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwi1iJKO2ODVAhVkSZoKHY5sCmgQjRwIBw&url=http://veronikaslillematkrok.blogspot.com/2011/02/fine-scones.html&psig=AFQjCNEBavjbZODX0Mwt0wu780legl4wag&ust=1503142443774092)