SCONES

Ingredienser

4 dl sammalt hvete

4 dl hvetemel (ca.)

½ ts salt

6 ts bakepulver

1 beger Kesam Mager (300 g)

1 dl melk



Bli enige på gruppen hvem som skal gjøre hva. Husk at alle på gruppen skal bidra i arbeidet.

SLIK GJØR DERE:

1.Sett stekeovnen på 250 °C. Denne oppskriften gir 2 store biter, som deles i 4.

2.Mål opp mel, salt og bakepulver og tøm i en kjøkkenmaskin.

Tilsett kesam. Mål opp og tilsett melk. Elt sammen til en deig i kjøkkenmaskin. Del deigen i to deler. Lag flate, runde leiver/kaker.

3.Finn en bakeplate som passer til din ovn. Finn frem et bakepapir.

Legg leivene på bakepapiret. Skjær et kryss i hver kake med en spiss kniv før du steker dem, ca. 10 minutter.

4.Rydd og vask opp mens sconen steker.