

Grove scones

Ingredienser:

- 1 $\frac{1}{2}$ dl sammalt hvete
- 2 $\frac{1}{2}$ dl hvetemel
- 2 ss sukker
- 1 ss bakepulver
- 1 ss orgeano
- 2 dl lettmelk eller vann
- 2 ss flytende margarin eller olje



I stekeovn: 250 °C midt i ovnen i 8-10 minutter

Slik gjør du:

1. Bland sammen mel, sukker og bakepulver i en bakebolle.
2. Tilsett melk/vann og margarin/olje og bland sammen til en jevn deig. Deigen skal ikke arbeides så mye at den blir seig.
3. Ta deigen ut av bollen og del den i to. Form to runde leiver, ca. 2 cm tykke, rett på en bakeplate med bakepapir.
4. Dypp en kniv i mel og lag et dypt kryss i hver leiv slik at det er enkelt å bryte dem fra hverandre når de er ferdig stekt.

Stek til de er gylne. Avkjøl på rist og bryt dem fra hverandre.