

SCONES



Ingredienser:

3 dl hvetemel
3 dl sammalt hvetete eller grovt mel
2 ss margarin
1 ss sukker
3 ts bakepulver
 $\frac{1}{2}$ ts salt
3 dl kulturmilk

Fremgangsmåte:

Sett stekeovnen på 220 grader. Ha bakepapir på ei bakeplate.
Bland melet i en bolle.
Smuldre margarin i melet.
Bland resten av det tørre i melet.
Rør inn kulturmilk. NB! Ikke ta alt på en gang, kanskje det blir litt for mye.
Ha litt mel på bordet, og hell ut deigen. Del den i to.
Form to litt flate kaker på bakepapiret om du igjen deler i 4-6 biter med en kniv.
Stek dem til de er gyldne, ca 10 minutter. Avkjøl på rist.

TE

Kok opp 1-1,5 l vann i en kjele.
Ha i to teposer og to toppede ss med sukker. La det trekke i 3 minutter.
Ta ut teposene og tell teen i en mugge.

Dekk pent på bordet med syltetøy, smør og ost.